

BRULABO recrute un inspecteur en hygiène alimentaire à temps plein (contrat à durée indéterminée).

Description de la fonction

Votre domaine d'expertise se centre principalement sur le contrôle de l'hygiène et de l'infrastructure des établissements du secteur alimentaire.

- Exécution d'inspections d'hygiène dans les établissements Horeca, boucheries, boulangeries, commerces de détail, marchés, événements (foires, salons) et cuisines de collectivités
- Prise de mesures répressives si nécessaire (PV, fermeture d'établissement, destruction de denrées, ...)
- Réalisation de contrôles analytiques sur le terrain (sulfite, huile de friture, ...)
- Actualisation continue des connaissances législatives en matière de sécurité alimentaire
- Travail dans le cadre de la norme ISO 17020 : maintien des compétences, gestion des équipements, proposition d'améliorations à apporter aux procédures existantes, etc
- Entretien des contacts avec les personnes contrôlées et les collaborateurs dans les communes, les polices locales et autres organismes de contrôle, le tout dans le respect de la déontologie liée au travail d'inspection (impartialité, amabilité, discrétion, politesse, tenue vestimentaire adaptée, etc).

L'exercice de la fonction requiert des horaires de travail irréguliers et l'utilisation de votre véhicule personnel. Il peut arriver que vous deviez effectuer des contrôles en soirée ou le week-end.

Profil

- Travailler avec soin, ordre et précision dans le respect des procédures du Système Qualité
- Agir de manière intègre, conformément aux attentes de Brulabo, notamment par le respect de la confidentialité et le refus de toute forme de partialité
- Bonne résistance au stress avec une focalisation sur le résultat
- Esprit d'équipe
- Utilisation de l'informatique (Office 365)
- Bilingue français – néerlandais et disposer de capacités communicationnelles (connaissance pratique)

Atouts

- Bonne compréhension de la microbiologie, en particulier dans ses applications en hygiène alimentaire
- Connaissance générale des principes de base en matière de sécurité alimentaire : traçabilité, notification obligatoire, autocontrôle, HACCP
- Connaissances de la législation alimentaire belge et européenne

Exigences

- Être titulaire d'un diplôme de l'enseignement supérieur de type court (bachelier) à orientation scientifique (p. ex. diététique, biologie médicale).
- Disposer d'un extrait de casier judiciaire vierge et jouir des droits civils et politiques.
- Avoir satisfait à l'examen médical d'admission.
- Être titulaire d'un permis de conduire B et posséder un véhicule automobile.
- Vous devrez disposer d'un certificat linguistique articles 8 et 10 du Selor certifiant votre connaissance de la deuxième langue ou vous vous engagez à l'obtenir endéans les 3 ans.

Offre

- Salaire annuel brut 30.859,68 EUR – salaire net mensuel 1.796,91 EUR (isolé, sans enfants à charge), possible reconnaissance de l'expérience utile à la fonction
- Prime de bilinguisme sur base des attestations des certificats du Selor.
- Contrat à durée indéterminée
- Possibilité de récupération des heures supplémentaires prestées.
- 35 jours de congé par an + jours compensatoires et extralégaux ; fermeture entre Noël et Nouvel an.
- Remboursement forfaitaire annuel pour l'usage professionnel du véhicule privé ou remboursement des transports en commun à hauteur de 80%.
- Remboursement mensuel pour les indemnités kilométriques (tarif Moniteur).
- Assurance omnium durant les déplacements professionnels effectués.
- Bons mensuels pour le lavage de voiture.

Comment solliciter

Votre candidature peut être envoyée par courrier adressé à Brulabo, avenue du Maelbeek, 3 à 1000 Bruxelles ou par mail à info@brulabo.irisnet.be. Votre candidature doit comprendre une lettre de motivation ainsi qu'un curriculum vitae complet.

Date limite : 28 mai 2022