

Dans le cadre du lancement de notre nouvelle usine de production des boissons, SOLIDIAGUI recrute les profils ci-dessous :

| Département | Fonction | Niveau académique | Expérience | Nombre | Mission principale |
|--------------------|---------------------------------|---|----------------------------------|--------|---|
| Siroperie | Siropier | Technicien en Agroalimentaires, chimie, biochimie, biologie Maitrise des outils informatiques MS office Français obligatoire (lu et écrit) | 02ans et plus | 2 | -Valider le plan de production avec les services concernés. -Veillez à l'exécution du plan de production défini -Gérer son équipe et suivre sa performance -Respecter les procédures qualité et les bonnes pratiques d'hygiène -Inspecter ses équipements et remonter à temps les déviations détectées -Suivre et calculer les pertes et travailler à les optimiser |
| | Aide siropier | Technicien en Agroalimentaires, BTS Français obligatoire (lu et écrit) | Jeune diplômé/ 01 ans et plus | 2 | -Veillez à l'exécution du plan de production défini -Respecter les procédures qualité et les bonnes pratiques d'hygiène -Inspecter ses équipements et remonter à temps les déviations détectées -Mettre en place et respecter les 5S |
| Laboratoire | Technicien laboratoire | Technicien en Agroalimentaires/qualité/Chimie/ Biochimie/Métrologie Maitrise des outils informatiques (pack office) Français obligatoire (lu et écrit) Anglais souhaité | 02ans et plus | 4 | -Suivi du programme de travail conformément à la planification hebdomadaire -Suivre les différentes étapes des lignes de production et appliquer le plan de contrôle -Coordination avec l'équipe de production pour garantir la qualité du produit et réduire le nombre des non conformités. -Contrôler l'état des instruments de mesures et identifier les dysfonctionnements. -S'assurer que les instruments de mesure sont étalonnés avant chaque utilisation. -Participer aux analyses des défauts qualité et être membre actif dans les équipes d'amélioration |
| | Technicien laboratoire Microbio | Technicien en Microbiologie Maitrise des outils informatiques (pack office) Français obligatoire (lu et écrit) Anglais souhaité | 01ans et plus | 2 | -Fournir des résultats d'analyses fiables en respectant rigoureusement les plans d'échantillonnage, les plans de contrôles et les modes opératoires -Effectuer les analyses et les contrôles de routine, spécifiques et les contrôles à la réception en respectant les procédures -Identifier les besoins en matières consommables et les réactifs du labo -Contrôler la validité des réactifs et des solutions -Respecter les 5S et veiller à l'organisation et la propreté de laboratoire |
| Maintenance | Technicien Maintenance | Technicien supérieur en électrique / électromécanique / Automatismes Maitrise des outils informatiques (pack office) Français obligatoire (lu et écrit) Anglais souhaité | 02 ans et plus | 4 | -Reconnaît les risques inhérents au travail quotidien et organise son exécution -Identifie et résout les problèmes de performance sur les équipements durant sa tournée -Exécute les procédures d'isolation électrique dans le cadre du processus de maintenance, ainsi que les procédures de consignation/identification -Se concentre sur les minor stops et les pertes de vitesse et travailler en toute collaboration avec l'équipe production -Évaluer les paramètres des processus en cours d'intervention pour détecter les éventuelles pertes. -Exécuter les activités de la maintenance préventives pour les différents équipements |
| Production | Opérateur Machine | Technicien supérieur électromécanique Technicien BTS Français obligatoire (lu et écrit) | Jeune diplômé 02ans et plus | 10 | -Respecter les règles de sécurité et les normes d'hygiène implémentées dans l'usine -S'occuper des machines en terme de nettoyage, inspection et gestion autonome -Collecter les données nécessaires pour évaluer et optimiser la performance lignes -Travailler en collaboration avec les services maintenance et qualité -Participer aux équipes d'analyses des défauts et proposer des améliorations |

Dans le cadre du lancement de notre nouvelle usine de production des boissons, SOLIDIAGUI recrute les profils ci-dessous :

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|---|--|
| | | | | | -Respecter les autocontrôles et faire des reporting journaliers |
| Utilité (chaudière, traitement d'eau, compresseurs d'air, groupes électrogène.... | Technicien Utilité | Technicien supérieur en industries agroalimentaires Technicien supérieures en électromécaniques Maitrise des outils informatiques (pack office) Français obligatoire (lu et écrit) Anglais souhaité | Jeune diplômé 01ans et plus | 2 | -Respecter les règles de sécurité et les normes d'hygiène implémentées dans l'usine -Faire les autocontrôles comme définie dans les procédures qualité -Donner un aperçu journalier sur l'état des équipements de l'utilité et remonter immédiatement chaque anomalie détectée -Participer dans les activités de maintenance correctives et préventives des équipements -Etre un membre actif dans les équipes de résolution des défauts et d'optimisation/amélioration de process |
| Appro & Logistique | Gestionnaire de stock | Technicien Maitrise des outils informatiques (pack office) Français obligatoire (lu et écrit) | Jeune diplômé 01ans et plus | 2 | -Respecter les règles de sécurité et les normes d'hygiène implémentées dans l'usine -Avoir un état journalier de stock des différentes matières -Participer aux inventaires et veuille à ne pas avoir des écarts -Organiser le stock retour de production et respecter les règles de FIFO -Contrôler les documents nécessaires pour chaque arrivage des matières premières -S'assurer que tous les produits stockés sont conformes il n'existe ni fuite ni endommagement..... -Surveiller journalièrement les déchets de process |
| Management | Chef d'équipe Siroperie | Ingénieur en Agroalimentaire Technicien en Agroalimentaire Maitrise des outils informatiques (pack office) Français obligatoire Anglais souhaité | Jeune diplômé 03ans et plus | 2 | -Respecter les règles de sécurité et les normes d'hygiène implémentées dans l'usine -Respecter et exécuter correctement le plan de travail défini -Gérer son équipe et encadrer tous les membres afin de garantir la discipline et l'exécution des standards -Suivre journalièrement les activités opérationnelles et intervenir en cas de déviation -Participer dans les réunions journalières et discuter la performance et le besoin de département -Participer au mise en place des normes qualité/ISO -Gérer les consommations des matières premières et la déclaration du produit semi fini correctement selon les procédures |
| | Chef d'équipe Production | Ingénieur en Agroalimentaires Ingénieur en biologie Technicien en agroalimentaire Maitrise des outils informatiques MS office Français obligatoire Anglais souhaité | Jeune diplômé 02ans et plus 04ans et plus | 2 | -Respecter les règles de sécurité et les normes d'hygiène implémentées dans l'usine -Respecter et exécuter correctement le plan de travail défini -Gérer son équipe et encadrer tous les membres afin de garantir la discipline et l'exécution des standards -Suivre journalièrement la performance des lignes de production et travailler avec les opérateurs pour améliorer le process -Travailler en collaboration avec le service maintenance pour garder toutes les machines dans un bon état -Participer et conduire les analyses des défauts de perte de performance et des non conformités du produit fini -Gérer les consommations des matières premières et la déclaration du produit fini correctement selon les procédures |
| | Chef d'équipe maintenance & utilité | Ingénieur en électromécanique, électrique, automatisme | 03ans et plus | 2 | -Superviser, Conduire et reporter les opérations de maintenance et d'intervention techniques tout en respectant les procédures et les normes de production, d'hygiène, de qualité et de sécurité en vigueur. -Suivre et reporter les indicateurs de départements maintenance et utilité |

Dans le cadre du lancement de notre nouvelle usine de production des boissons, SOLIDIAGUI recrute les profils ci-dessous :



| | | | | | |
|---|--|--|----------------|---|---|
| | | Maitrise des outils informatiques MS office Français/ Anglais obligatoires | | | <ul style="list-style-type: none"> -Superviser et accompagner les techniciens lors de réparation et analyse des pannes -Collecter et fournir les informations et les données nécessaires afin d'améliorer et de modifier les plans de maintenance -Veillez à garder les équipements dans un bon état et coacher les chef d'équipes. -Contrôler les activités des différents processus de maintenance en mettant en place des mesures correctives et établir des priorités de travail tout en réalisant des vérifications ponctuelles et/ou en rencontrant les collaborateurs |
| Chef d'équipe Appro & Logistique | S&OP specialist , Spécialiste logistique | Maitrise des outils informatiques MS office Français obligatoire Anglais souhaité | 01 ans et plus | 1 | <ul style="list-style-type: none"> -Travailler en collaboration avec le service achat pour avoir le macro planning des commandes de matière première -Suivre l'évolution des stock et l'avancement des commandes pour éviter tout rupture -Travailler avec son équipe pour garder des espaces de stockages organisés conformément aux normes ISO et BPH -Préparer toujours les ressources nécessaires (chariots, MO, espace...) pour le bon déroulement de travail -Encadrer son équipe et suivre de près leur performance, assiduité, comportement..... -Avoir une idée sur le déroulement de l'étape de contrôle à la réception et être certain de la réception et l'archivage de tous les documents nécessaires |
| Chef de service qualité | Ingénieurs en agroalimentaire, biologie ; microbiologie , biotechnologie, SHE | Maitrise des outils informatiques MS office Français/ Anglais obligatoires Connaissance en ISO 9001 et HACCP | 03 ans et plus | 1 | <ul style="list-style-type: none"> -Veiller à l'implémentation des standards et travailler pour assurer leur exécution -Piloter l'équipe du laboratoire et s'assurer de la fiabilité des résultats communiqués -Piloter les projets de certification ISO en coordination avec les différents services et le top management team -Prendre l'initiative pour analyser toutes déviations en relation avec le produit, l'application des standards et les règles d'hygiène. -Planifier et exécuter les audits internes selon les procédures et les normes implémentées |
| Chef de service maintenance et utilité | Ingénieur mécanique, automatisme, électromécanique ; énergétique ou équivalent | Maitrise des outils informatiques MS office Français et Anglais obligatoires | 03 ans et plus | 1 | <ul style="list-style-type: none"> -Gérer tout l'effectif de la maintenance et de l'ingénierie sur le site -Préparer les plans de la maintenance préventive de tous les équipements du site sans toucher au déroulement normale de production -Préparer à l'avance les plans de révision de tous les équipements et participer au déroulements de ses activités -Avoir journalièrement un état détaillé sur les pannes et les déviations remontés par les autres services et suivre le plan d'action pour maintenir les équipements dans un bon état -Piloter le processus maintenance et ingénierie avec ses détails et veiller à son exécution et sa conformité par rapport aux standards -Participer journalièrement aux réunions départements pour suivre l'avancement des activités et supporter les équipes |
| Chef de service siroperie | Ingénieurs en agroalimentaire, biologie ; biotechnologie, électromécanique ou équivalent | Maitrise des outils informatiques MS office Français et Anglais obligatoires | 03 ans et plus | 1 | <ul style="list-style-type: none"> -Assurer l'exécution des plans de production définis hebdomadairement et mensuellement -Gérer l'effectif du service Siroperie et garantir la discipline par rapport au comportement, exécution des standards, réglementation interne du site -Déploiement quotidien des pertes de production avec analyse des causes et des actions pour améliorer -Piloter les activités de gestion autonome dans votre département et accompagner/former les membres de votre équipe |



Dans le cadre du lancement de notre nouvelle usine de production des boissons, SOLIDIAGUI recrute les profils ci-dessous :

| | | | | | |
|--|-----------------------------------|---|-------------------------------------|----------|--|
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> -Participer aux certifications ISO et s'assurer de l'implémentation et l'exécution des standards qualité dans votre département -Garder les zones de travail et les locaux dans un bon état tout en respectant les règles d'hygiène et le BPF -Superviser les opérations des consommations des matières premières et de déclaration du produit semi fini et intervenir en cas d'erreur/écart -Participer aux inventaires et bien gérer les transferts inter département |
| | Chef de service Production | <p>Ingénieurs en agroalimentaire, biologie ; biotechnologie, électromécanique ou équivalent</p> <p>Maitrise des outils informatiques MS office Français et Anglais obligatoires</p> | 03 ans et plus | 1 | <ul style="list-style-type: none"> -Assurer l'exécution des plans de production définis hebdomadairement et mensuellement -Gérer l'effectif du service packaging et garantir la discipline par rapport au comportement, exécution des standards, réglementation interne du site -Déploiement quotidien des pertes et de rendement des lignes de production avec analyse des causes et des actions pour améliorer -Piloter les activités de gestion autonome dans votre département et accompagner/former les membres de votre équipe -Participer aux certifications ISO et s'assurer de l'implémentation et l'exécution des standards qualité dans votre département -Garder les zones de travail et les machines dans un bon état tout en respectant les règles d'hygiène et le BPF -Superviser les opérations des consommations des matières premières et de déclaration du produit semi fini et intervenir en cas d'erreur/écart -Participer aux inventaires et bien gérer les transferts inter département |
| | Assistante direction / RH | <p>Technicien BTS</p> <p>Maitrise des outils informatiques MS office Français et Anglais obligatoires</p> | Jeune diplômé 01 ans et plus | 1 | <ul style="list-style-type: none"> -Suivre les horaires des employés -Accueillir et faire la préformation des nouveaux recrues -Fournir le besoin nécessaire en manuts en cas de demande des autres services -Organiser et coordonner les visites externes -Gérer le stock de tenu de travail et assurer sa distribution aux concernés selon les règles définies |

**Prière de déposer vos CV au plus tard le 30/12/2019 à l'adresse suivante : [Corniche Sud en face cimetièrè Madina Ecole, Conakry Guinée](#)
Téléphone : 624 966 060 / 628 419 877**