

*Acteur majeur sur le marché du condiment, l'entreprise familiale Reitzel (Suisse) S.A. a été fondée en 1909 à Aigle (VD). Présente à la fois sur les marchés de la restauration et du commerce de détail, l'entreprise est spécialisée dans les produits au vinaigre (cornichons, oignons, câpres...), les moutardes, les vinaigres, ainsi que les sauces froides et sauces à salade. Filiale du Groupe Reitzel, Reitzel (Suisse) S.A. compte actuellement plus d'une centaine de collaborateurs basés à Aigle.*

*Afin de compléter notre équipe, nous recherchons de suite ou pour une date à convenir, un(e)*

## **TECHNOLOGUE EN DENREES ALIMENTAIRES H/F**

### **TAUX D'ACTIVITE 100%**

#### **Votre mission :**

*Assurer le bon déroulement des fabrications de sauces, moutardes et ketchup, depuis la réception des matières premières jusqu'au conditionnement, en garantissant la conformité des produits, la traçabilité et le respect des standards qualité, sécurité et hygiène internes et externes.*

#### **Vos responsabilités :**

##### **Suivi opérationnel et qualité produit**

- Surveiller et ajuster les paramètres de fabrication (émulsions, cuisson, mélange, acidification, etc.)
- Contrôler la conformité des produits en cours et en fin de production (texture, pH, viscosité, goût, couleur,...)
- Garantir la traçabilité complète des lots et la bonne saisie dans l'ERP/ fiches de production et différents contrôle
- Participer activement à la libération des lots et à la gestion des non-conformités
- Participer aux validations de nettoyage (CIP, démontage, allergènes, etc.)

##### **Validation, essais et industrialisation**

- Participer aux essais industriels lors des changements de recettes, de matières premières ou de procédés
- Signaler et faire mettre à jour les instructions de fabrication, modes opératoires et fiches de validation
- Collaborer avec le service Qualité / R&D / industrialisation lors de nouveaux produits

##### **Hygiène, sécurité et conformité**

- Veiller au respect des règles d'hygiène, sécurité et des bonnes pratiques de fabrication (BPF)
- Contribuer à la mise en œuvre des exigences IFS / Food Safety Culture sur le terrain
- Identifier les écarts et proposer des actions correctives / préventives

##### **Amélioration continue et support technique**

- Analyser les causes de dérives ou pertes de rendement et proposer des améliorations de procédés
- Participer aux démarches d'amélioration continue et aux audits internes

#### **Votre profil :**

- Au bénéfice d'un CFC de Technologue en denrées alimentaires, Technologue en brasserie et boissons, ou formation jugée équivalente
- Expérience confirmée dans un poste similaire et dans la fabrication de sauces, condiments, produits liquides ou semi-liquides alimentaires.
- Connaissance des procédés d'émulsion, mélange, cuisson, pasteurisation et conditionnement ainsi que des règles d'hygiène, HACCP, traçabilité, qualité produit
- A l'aise avec un ERP et les outils informatiques usuels
- Esprit d'analyse aiguisé, une autonomie et avez une forte orientation terrain

**Délai de postulation :** 30 novembre 2025

**Lieu de travail :** Aigle

Vos qualités humaines et votre entregent complètent les connaissances et compétences acquises. Nous vous proposons une activité variée et évolutive dans un environnement professionnel stimulant. Intéressé(e) par ce poste et **disponible de suite ou à convenir**, n'hésitez pas à nous envoyer votre dossier complet de candidature par courrier à Reitzel (Suisse) S.A. – Mme Séverine Duruz – resp. RH – CP 118 – 1860 Aigle ou par e-mail à [emploi@reitzel.ch](mailto:emploi@reitzel.ch)