



## OFFRE D'EMPLOI EXTERNE N° 12/VD/ICCN/2025

N°ONEM/0226/NK

### 1. Contexte

Le Parc National des Virunga, classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, est le plus ancien parc d'Afrique. Il s'étend sur 7,800km<sup>2</sup>, héberge une partie des derniers gorilles de montagnes et est considéré comme l'un des endroits les plus riches en biodiversité au monde.

Afin de renforcer ses efforts de conservation, l'Institut Congolais pour la Conservation de la Nature (ICCN) a noué un partenariat avec Virunga Foundation (VF), une ONG de droit britannique, qui appuie l'ICCN dans la gestion du parc. Afin d'ancrer la conservation du PNVi dans un cadre durable au bénéfice des communautés environnantes (5 millions de personnes dont 70% vivent sous le seuil de pauvreté tel que défini par la Banque Mondiale), VF a lancé un vaste programme de développement socio-économique dans la Province du Nord-Kivu, nommé Alliance Virunga. Outre la conservation du Parc, VF a établi 4 priorités de développement : l'électricité (VE), l'appui à l'entrepreneuriat et développement (VD), l'agriculture (VA) et le tourisme (VT).

### 2. Présentation du poste

Poste	Superviseur SHEQ
Chef hiérarchique	Directeur de Virunga Développement
Chef opérationnel	Responsable SHEQ
Type de contrat	CDD de 2 ans
Lieu d'affectation	Lubero, North-Kivu
Période de publication	14 au 28 novembre 2025

### 3. Mission principale:

Le Superviseur Qualité, Sécurité Alimentaire et Environnement (QFSE) est responsable de s'assurer que toutes les activités de production de biscuits et de farine de blé respectent constamment les normes les plus élevées en matière de qualité des produits, de sécurité alimentaire, de santé au travail et de protection de l'environnement. Le rôle se concentre sur le maintien des systèmes de certification, la conduite d'audits, la gestion des équipes et la promotion de l'amélioration continue dans tous les domaines de la qualité et de la sécurité.



## **4. Responsabilités principales :**

### **4.1. Santé et sécurité au travail**

- Faire respecter strictement les réglementations en matière de santé et de sécurité au travail.
- Effectuer des inspections de sécurité, des évaluations des risques et des enquêtes sur les incidents.
- Diriger des programmes de sensibilisation à la sécurité et assurer l'utilisation correcte des EPI (Équipements de Protection Individuelle).
- Collaborer avec les chefs de département pour mettre en œuvre des mesures de sécurité préventives et des plans de préparation aux situations d'urgence.

### **4.2. Gestion de la qualité**

- Développer et superviser les activités de contrôle qualité des matières premières, des produits en cours de fabrication et des produits finis pour les lignes de biscuits et de farine de blé.
- Réaliser et superviser les travaux de laboratoire.
- Assurer l'étalonnage et la maintenance des instruments d'analyse et de mesure.

### **4.3. Gestion de la sécurité alimentaire**

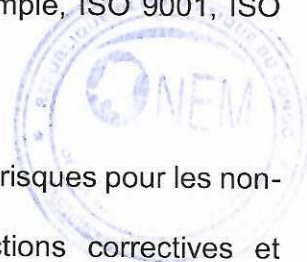
- Mettre en œuvre, maintenir et améliorer continuellement le Système de Gestion de la Sécurité Alimentaire (SGSA) basé sur les principes HACCP et ISO 22000.
- Réaliser des analyses de dangers et des risques.

### **4.4. Analyse des données et rapportage**

- Surveiller et analyser les données de performance qualité pour identifier les tendances, les écarts et les opportunités d'amélioration.
- Préparer des rapports complets sur la performance qualité et communiquer les résultats à la direction et aux équipes de production.
- Gérer la documentation relative aux systèmes qualité, sécurité et environnement conformément aux normes ISO (par exemple, ISO 9001, ISO 22000, HACCP).

### **4.5. Amélioration continue:**

- ☐ Diriger l'analyse des causes profondes et l'évaluation des risques pour les non-conformités et les plaintes des clients.
- Développer et superviser la mise en œuvre des actions correctives et préventives (CAPA).
- Assurer la révision régulière et l'optimisation des plans de contrôle, des protocoles d'inspection et des procédures opérationnelles (SOP).







#### 4.6. Support technique et encadrement d'équipe :

- Superviser, encadrer et développer les équipes de contrôle qualité et de laboratoire.
- Fournir un support technique aux équipes de production et de maintenance pour l'optimisation des processus et la résolution des problèmes.
- Organiser des sessions de formation régulières pour les employés sur les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), HACCP, la sécurité alimentaire et la sensibilisation à la qualité.

#### 4.7. Gestion environnementale:

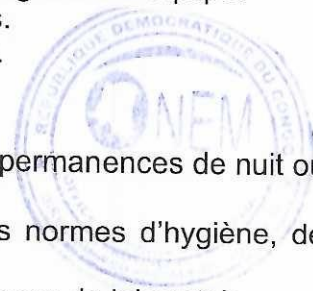
- Assurer la conformité avec les lois environnementales et les politiques de durabilité de l'entreprise.
- Surveiller la gestion des déchets, le traitement des eaux usées et la consommation des ressources (énergie, eau).
- Mettre en œuvre des initiatives de protection de l'environnement pour minimiser l'empreinte écologique de l'usine.
- Préparer des rapports environnementaux et contribuer au maintien du système de gestion environnementale ISO 14001.

#### 5. Formation et compétences:

- Diplôme de niveau licence ou supérieur en sciences alimentaires, gestion de la qualité, chimie, biologie, sciences environnementales ou domaine connexe.
- Minimum de 5 ans d'expérience progressive en assurance qualité/contrôle qualité dans l'industrie alimentaire — de préférence dans les secteurs des biscuits, boulangerie ou meunerie.
- Connaissance approfondie des systèmes de sécurité alimentaire (IFS, BRC, FSSC, HACCP, ISO 22000, BPF) et des systèmes de gestion de la qualité (ISO 9001).
- Familiarité avec les normes de santé au travail et environnementales (ISO 45001, ISO 14001).
- Maîtrise de l'analyse de données, des outils qualité et des applications MS Office (Excel, Power BI, etc.).
- Compétences solides en leadership, communication et gestion d'équipe.
- Esprit analytique avec une approche orientée résultats.
- Langue : Maîtrise du français et de l'anglais souhaitée.

#### 6. Autres conditions de travail:

- Poste à temps plein, avec flexibilité pour assurer des permanences de nuit ou le week-end si nécessaire.
- L'environnement de travail exige le respect strict des normes d'hygiène, de sécurité et environnementales.
- Présence active sur le site de production et dans les zones de laboratoire.





# VIRUNGA | DEVELOPPEMENT

RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO

## Comment postuler :

Les candidat(e)s intéressé(e)s sont prié(e)s d'envoyer leurs dossiers par email uniquement à l'adresse suivante : **recruitment@virunga.org** avec **bwoleda@virunga.org** en copie, en indiquant la mention suivante dans l'objet du mail : **[VD/ Superviseur SHEQ I/2025/Nom du Candidat]**.

Merci d'envoyer votre dossier dans un fichier UNIQUE, sous format Word (.doc) ou PDF, ou comme fichier compressé (ZIP, etc.)

Le non-respect des exigences de forme, telles que décrites ci-dessus, entraînera automatiquement le rejet du candidat.

## Autres informations:

- Ce recrutement est gratuit et aucun frais ne peut être sollicité
- Les candidats qui ne seront pas contactés individuellement après le 29 Novembre 2025 devront considérer que leur candidature n'a pas été retenue
- Les candidatures féminines sont vivement encouragées
- Le présent appel à candidature est affiché à Goma, Lubero, Mutwanga et dans toutes les communautés riveraines du Parc National des Virunga (Chefferies, Bureaux de l'ONEM, lieux de passage fréquents etc.).

Fait à Mutsora, le 14/11/2025

Pour Virunga Développement SARLU

Bastien Alard

