

RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE DE MAURITANIE

Honneur - Fraternité - Justice



MINISTÈRE DE L'ELEVAGE

SOCIÉTÉ MAURITANIENNE DES PRODUITS LAITIERS (SMPL)



Avis de recrutement

Dénomination du poste : Technicien en Technologie des aliments

La Société Mauritanienne des Produits Laitiers (ci-après la SMPL), société nationale à capital public, a pour missions générale la contribution à la mise en œuvre des politiques du Gouvernement en matière de développement de la filière laitière. En déclinaison de cette mission générale, les objectifs programmés s'articulent autour de : (i) le développement de la production laitière en vue de sa transformation industrielle dans le but d'assurer l'autosuffisance nationale ; (ii) la réduction de la pauvreté par l'augmentation du revenu rural et la lutte contre l'exode rural ; et (iii) l'économie de devises par la diminution des importations des produits laitiers.

Dans le cadre de la mise en œuvre de la décision du Gouvernement Mauritanien de relancer l'activité industrielle de la société en 2024, sur une base durable, la SMPL Engage une opération de recrutement de profils industriels pointus possédant les qualifications et les expériences confirmées dans leurs domaines de spécialisation.

Le présent avis concerne le recrutement d'un **Technicien en Technologie des aliments**

1. Description du poste

Sous l'autorité de sa hiérarchie, le **technicien**, aura pour mission générale d'assurer la veille à la qualité, à la sécurité et à la conformité des produits alimentaires tout au long de la chaîne de production. Il intervient à différentes étapes, de la sélection des matières premières à l'emballage final, en passant par la transformation et le contrôle qualité.

Dans ce cadre, il est appelé à accomplir les activités et tâches principales suivantes :

- S'assurer que les produits respectent les normes de qualité et de sécurité, effectuant des analyses en laboratoire et des contrôles sur la chaîne de production,
- Participer à l'optimisation des procédés de fabrication et à la gestion des stocks.
- Contribuer à la création de nouvelles formulations et à l'amélioration des produits existants.
- Veiller au respect des règles d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.
- Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Tenir des registres précis des résultats des tests, des procédures suivies et des observations pertinentes, en respectant les normes de traçabilité et de confidentialité et la maîtriser la documentation au poste de travail.
- Collaborer avec d'autres membres de l'équipe de la production, résoudre les problèmes et fournir des conseils techniques si nécessaire.
- Respecter strictement les protocoles de sécurité et d'hygiène pour prévenir les risques microbiologiques et assurer un environnement de travail sûr et propre.

2. Les qualifications minimales requises pour ce poste sont :

- Etre de nationalité mauritanienne ;
- Etre âgé de 35 ans au maximum à la date de publication du présent avis ;
- Maîtrise des procédés de fabrication, des analyses de laboratoire et des normes qualité
- BAC+3/ Niveau ingénieur dans un domaine scientifique souhaité.
- Plus de 5 ans d'expérience de travail de préférence dans l'industrie laitière ou agroalimentaire.
- Une bonne capacité managériale : planification, coordination, direction et contrôle.
- Bonne connaissance et bonne maîtrise de l'outil informatique et des logiciels spécialisés ;
- Constituent des atouts et seront pris en compte dans l'évaluation : les expériences confirmées dans le domaine de l'industrie laitier et la maîtrise de l'anglais.

3. Moyen de candidature

La SMPL invite les candidats intéressés à postuler exclusivement à travers l'adresse mail suivante : recrutements.smpl@gmail.com

Aucune demande ne sera acceptée directement.

Les candidats sont priés de s'abstenir de prendre contact avec la Direction Générale ou toute autre direction de la SMPL.

4. Dossier de candidature

Pour postuler, le candidat doit joindre les pièces suivantes :

- 4.1. Une lettre de motivation adressée au DG de la SMPL, signée par le candidat et comportant l'adresse, les coordonnées téléphoniques et le mail du candidat ;

- 4.2. Un Curriculum vitae à jour et concis avec des références vérifiables indiquant les fonctions occupées et tâches accomplies ainsi que l'adresse électronique et numéro de téléphone de l'employeur ;
- 4.3. Copies certifiées des diplômes ;
- 4.4. Les attestations confirmant les postes clefs occupés par le postulant et portés sur le CV ;
- 4.5. Une copie de la Carte Nationale d'Identité ;
- 4.6. Un certificat médical d'aptitude datant de moins de 3 mois à compter de la date de publication ci-dessus du présent avis.

Chaque pièce à joindre doit être en format pdf, ne dépassant pas 10 MB. L'absence de l'une des pièces suivantes est un critère de rejet du dossier :

- **Le baccalauréat, Licence ;**
- **Le diplôme du Technicien en technologie des aliments ;**
- **Les attestations prouvant les expériences minimales indiquées au point 4 ci-dessus.**

5. Date limite

La date limite pour postuler est fixée au **25 Juin 2025 à 23:59 heures, TU.**

6. Mode de sélection des candidats

Seuls les candidats remplissant les critères mentionnés ci-dessus seront présélectionnés et contactés pour la suite de l'évaluation (l'entretien).

Les candidats présélectionnés doivent présenter lors de l'entretien les originaux et copies certifiées de leurs diplômes, les attestations de travail ainsi que deux (2) photos d'identité récentes.

Le candidat qui sera finalement retenu doit présenter un extrait de casier judiciaire datant de moins de trois (3) mois.

**Le Directeur Général
LY Mamadou**