

Assistant qualité poste à pourvoir (H/F)

45300 PITHIVIERS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

L'entreprise

Qui sommes nous ?

Leader Pithiviers est une entreprise renommée qui se distingue par sa présence sur le marché avec **600 agences** réparties à travers le pays. Située au **35 Rue Olympe de Gouges, 45300 Pithiviers**, l'agence est un acteur incontournable dans le domaine du recrutement, offrant différents services, notamment dans la **formation** et le **recrutement** (CDI).

Notre client :

Acteur majeur de la Boulangerie Pâtisserie Industrielle Française depuis 1931, des recettes conçus par une équipe de personnes passionnés intégrant des experts pâtisseries de métiers.

Le poste

L'agence LEADER PITHIVIERS recherche activement un Assistant qualité (h/f) pour un poste basé à Pithiviers 45300, France. Ce poste est à pourvoir en CDD pour une durée de 12 mois, avec une date de début prévue dès que possible.

En tant qu'Assistant(e) qualité(e), vous serez amené(e) à référencer les nouvelles matières et à effectuer le suivi fournisseur.

Votre rôle sera essentiel dans le maintien des normes de qualité au sein de l'entreprise. Ce poste requiert un engagement à temps plein, avec 35 heures par semaine.

Vous devrez également:

- préparer et coanimer la révision et revue annuelle HACCP
- réaliser l'étude HACCP pour les essais industriels
- préparer et participer à la revue de Direction
- élaborer les comptes rendus des différentes revues
- planifier , réaliser et suivre les différents audits internes et tests de traçabilité
- participer à la préparation des audits clients et/ou de certification
- suivre et faire vivre le plan d'action qualité
- valider les packagings des produits finis

Vous travaillerez en **horaires de journée**, avec le statut d'agent de maîtrise.

Rémunération suivant profil et expérience.

Le profil recherché

Votre profil :

- Vous possédez une formation Bac +3 à Bac +5 avec 1 à 2 ans d'expériences (alternance inclus).

- Vous possédez des connaissances en qualité et dans l'HACCP et les référentiels de certification IFS/BRC.
- Avoir une connaissance du secteur Agroalimentaire et de l'expérience dans la réalisation d'audit interne et fournisseur est un plus.

La rigueur et le travail d'équipe font partis de vos qualités, **ce poste est fait pour vous !**