

Responsable qualité (H/F)

22600 LOUDEAC [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI
 Dès que possible

 Temps plein
 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Pour notre client spécialisé dans la fabrication de charcuterie (milieu agroalimentaire), nous recrutons un responsable qualité h/f.

Vous intégrez un groupe reconnu pour son savoir faire et engagé dans la qualité de ses produits.

Le poste

Sous la responsabilité de la Responsable Qualité Pôle Cuit, vous serez en charge de :

Animer le système de management de la qualité (HACCP, VACCP, IFS, BRC, ISO 50001)

Etre l'interlocuteur externe sur les sujets de DDPP, client, prestataire de sanitation et hygiène, laboratoires

Suivre les plans d'actions internes et externes

Maintenir les certifications IFS et BRC

Suivre les audits de certification du site, des visites officielles de la DDPP

Suivre les non conformités internes et les réclamations clients

Décider du blocage/déblocage des produits finis pour assurer la sécurité sanitaire et réglementaire des produits. Validation des essais.

Suivre l'hygiène sur le site (bonnes pratiques, nettoyage, formations)

Valider les données clients (fiches techniques, étiquetages, attestations)

Participer à l'animation des comités de pilotage et revue de direction

Etre force de proposition dans les axes d'amélioration du site

Faire partie de la cellule opérationnelle gestion de crise, superviser la gestion des retraits rappels

Manager le service qualité du site, animer et développer les 7 membres de l'équipe

Assurer le reporting de son activité et celle du service.

Horaires de travail en journée ou du matin du Lundi au Vendredi

Avantages de la mission :

Une formation avec un accueil sécurité (1h30) est prévue pour votre 1ère journée, vous serez ensuite accompagné sur votre poste afin de vous expliquer vos missions.

Un accompagnement par un salarié de l'entreprise est prévu sur 1 à 2 semaines.

- Prime Hygiène : 5€/mois (au prorata du temps de présence)
- Prime Habillage : 15€/mois (au prorata du temps de présence)
- Prime de froid : 4% ou 8% selon le poste occupé
- Prime de 13ème mois (après 1 an d'ancienneté et présence au 31/12)
- Prime de participation et d'intéressement
- Cantine pour vous restaurer au sein de l'entreprise

Le profil recherché

Compétences / Expérience requise pour le poste :

Formation supérieure en qualité type Bac+3 à Bac+5, avec expérience réussie d'au moins 5 ans en management qualité d'une industrie agroalimentaire

Organisation, rigueur, réactivité, implication, professionnalisme, goût du travail en équipe et excellent relationnel

Vous maîtrisez parfaitement les référentiels de certification et êtes à l'aise avec l'outil informatique

N'hésitez pas à candidater, nous avons hâte d'échanger avec vous !