

Contrôleur qualité (H/F)

01150 ST VULBAS [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

industrie AGROALIMENTAIRE

Le poste

Actual Ambérieu en Bugey 04 81 50 03 40 recherche pour son client spécialisé en AGRO ALIMENTAIRE sur ST VULBAS un **CONTROLEUR QUALITE H/F**

Contrôle qualité :

Contrôler la conformité de matières premières, de produits semi-finis, de produits finis, de paramètre du process par rapport aux référentiels en cours de fabrication

Réaliser le contrôle des produits (mise en place, remise en œuvre, cuisson, mesure)

Prélever, collecter des échantillons à destination du laboratoire externe pour analyses microbiologiques et chimiques

Réaliser des tests de vieillissement sur les produits finis

Réaliser des contrôles métrologiques (balance, thermomètre, pH-mètre)

Animation de la qualité sur le terrain :

Réaliser des inspections sur lignes (hygiène, cassable, sanitation)

Rendre compte au responsable des événements survenus (non conformités)

Assurer le passage des consignes

Assurer le suivi et la mise en place des actions correctives

Montrer les activités à réaliser aux nouveaux entrants, indiquer les opérations de base, les modes opératoires associés, les dangers connus et les mesures préventives adaptées

Sensibiliser les opérateurs de production au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Administratif qualité :

Participer à la vie du système documentaire (rédaction, modification des instructions, spécifications) Rédiger les rapports d'inspections / Enregistrer et faire le suivi des résultats

Bloquer / débloquer informatiquement et /ou physiquement les produits

Contrôle qualité :

Contrôler la conformité de matières premières, de produits semi-finis, de produits finis, de paramètre du process par rapport aux référentiels en cours de fabrication

Réaliser le contrôle des produits (mise en place, remise en œuvre, cuisson, mesure)

Prélever, collecter des échantillons à destination du laboratoire externe pour analyses microbiologiques et chimiques

Réaliser des tests de vieillissement sur les produits finis

Réaliser des contrôles métrologiques (balance, thermomètre, pH-mètre)

Animation de la qualité sur le terrain :

Réaliser des inspections sur lignes (hygiène, cassable, sanitation)
Rendre compte au responsable des évènements survenus (non conformités)
Assurer le passage des consignes
Assurer le suivi et la mise en place des actions correctives
Montrer les activités à réaliser aux nouveaux entrants, indiquer les opérations de base, les modes opératoires associés, les dangers connus et les mesures préventives adaptées
Sensibiliser les opérateurs de production au respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Administratif qualité :

Participer à la vie du système documentaire (rédaction, modification des instructions, spécifications)
Rédiger les rapports d'inspections / Enregistrer et faire le suivi des résultats Bloquer / débloquer informatiquement et /ou physiquement les produits

Horaires en 2*8 (matin ou après-midi) soit 5h-13h // 13h-21h

Salaire selon expérience + panier + heures de nuit majorées

Le profil recherché

Profil recherché :

Vous êtes titulaire d'un Bac Pro Laboratoire contrôle qualité et vous avez acquis de l'expérience sur un poste similaire (dans le secteur de l'industrie agroalimentaire serait un plus). Vous êtes à l'aise avec l'outil informatique (Pack Office),

Vous êtes motivé(e) et rigoureux(se), ce poste est fait pour vous. Ponctualité, organisation, communication et sens du travail en équipe sont des atouts essentiels en plus de vos compétences professionnelles

Horaires en 2*8 (matin ou après-midi) soit 5h-13h // 13h-21h