

Contrôle qualité (H/F)

29710 Pouldreuzic [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 2113.17 / Mois

L'entreprise

L'entreprise est une entreprise agro-alimentaire spécialisée dans la production de pâtés, rillettes et saucisses.

L'entreprise collabore avec ACTUAL QUIMPER, une agence spécialisée dans le recrutement et l'intérim.

Située au 18 Rue du Président Sadate à Quimper, cette agence fait partie d'un réseau comprenant 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement.

Le poste

Actual Quimper est une agence spécialisée dans la recherche de talents.

Nous sommes actuellement à la recherche d'un(e) employé(e) de contrôle qualité à Pouldreuzic (29710).

En tant qu'employé(e) de contrôle qualité, vous serez responsable d'assurer la conformité et la qualité des produits. Votre rôle consistera à effectuer des contrôles réguliers pour garantir que les produits répondent aux normes les plus élevées.

Nous recherchons quelqu'un qui possède une grande attention aux détails et qui est rigoureux(se) dans son travail. Vous devrez être capable de détecter les défauts et les erreurs potentiels afin de maintenir la réputation de fournisseur de produits de qualité de l'entreprise. Il s'agit d'un poste à temps plein, avec un horaire de travail hebdomadaire de 35 heures.

3 Types des contrôle :

Contrôle sertis : en horaire de jour 11h30/20h environ

Contrôle pré-opérationnel de nuit : 5h/12h environ

Contrôle de conformité produits

Libération des lots

Participation à des audits internes

Pour réussir dans ce rôle, vous devrez être autonome, organisé(e) et capable de travailler efficacement en équipe. Une expérience préalable dans le contrôle qualité serait un atout, mais nous sommes également ouverts aux candidats motivés sans expérience professionnelle spécifique.

Le profil recherché

Profil recherché :

Bac +2/3 : type BTS ou DUT : Compétences techniques : Connaissance des normes qualité et règles de traçabilité, procédures et plans de contrôle. Connaissance des process liés à leurs contrôles (ex : formation sertissage).

Connaissance de l'implantation des machines.

Notions de base en chimie, microbiologie.

Connaissance de base des règles HACCP.

Maîtrise des outils de contrôle.

Appréciation sensorielle (visuelle, olfactive).

Connaissance de l'utilisation des logiciels/progiciels dédiés à l'activité et des outils bureautiques.

Maîtrise des règles et bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité en vigueur dans l'entreprise. Connaissance des produits.

Si vous êtes motivé(e), rigoureux(se) et que vous souhaitez rejoindre une entreprise dynamique où vous pourrez mettre en pratique vos compétences en contrôle qualité, nous serions ravis de recevoir votre candidature.