

Détail de l'offre : Responsable qualité (h/f) (CDI)

<b>Recruteur</b>	LE MERCATO DE L'EMPLOI
<b>Code postal</b>	44000
<b>Ville</b>	Nantes
<b>Référence</b>	156452322884999890
<b>Titre de l'offre</b>	Responsable qualité (h/f) (CDI)
<b>Description de la mission</b>	Rattaché(e) à la direction générale, vous garantissez la sécurité alimentaire et lamélioration continue du système qualité sur le site (100 salariés) dans le respect de la politique qualité de l'entreprise.

A laise sur le terrain et autonome, vous travaillez en étroite collaboration avec les différents services de l'entreprise.  
Interlocuteur des services officiels, vous veillez à l'application de la réglementation, aux cahiers des charges de nos clients.

Dynamique et force de proposition, vous pilotez une équipe composée de 2 assistantes et 2 techniciens (laboratoire et contrôle qualité), vous assurez l'application du système qualité de l'usine et veillez au maintien de la norme IFS.

Vous serez donc 5 à piloter le périmètre Qualité au sein de cette belle structure.

Votre périmètre plus détaillé :

- Manager votre équipe.
- Respect des procédures.
- Traçabilité.
- Suivi, analyse et MAJ des plannings de prélèvements.
- Métrologie, appareils de mesure.
- MAJ des cahiers des charges clients et fournisseurs.
- Suivi des prestataires de nettoyage et de linge.
- Relation avec les Laboratoires externes.
- SAV : Relation clients.
- Suivi et MAJ du Doc Unique Sécu.
- Maîtrise Réf IFS.
- Suivi et gestion des Audits.
- Référent auprès des instances officielles.

Le Package :

Type d'emploi : CDI, statut Cadre.  
Temps plein en présentiel.  
Salaire : entre 35 et 45K brut annuel selon profil  
CSE attractif  
Prévoyance/ complémentaire santé  
Période de travail de 8 Heures  
Prime annuelle de fin d'année. Pour postuler cliquer ici.

<b>Type de contrat</b>	CDI
<b>Télétravail</b>	Non spécifié
<b>Rémunération</b>	30-40 K /an
<b>Profil recherché</b>	Contrôleur Qualité
<b>Localisation</b>	La Ferté-Bernard
<b>Description du profil</b>	Diplôme universitaire en QHSE vous justifiez d'une première expérience de 5 ans minimum acquise en industrie agroalimentaire sur un poste de Responsable Qualité.

Une expérience dans les produits carnés serait un plus mais pas forcément obligatoire !

Au cours de vos expériences vous avez pu développer des compétences en microbiologie.

Connaissances approfondies des normes de qualité et des réglementations en vigueur.

Dimension managériale requise. Equipe de 5 collaborateurs (2 assistantes, 2 techniciens et vous)

Proche du terrain, porté(e) par votre sens de la communication, de l'écoute et votre pédagogie vous savez fédérer et manager une équipe autour de la culture de l'amélioration et de la réactivité.

Vous maîtrisez l'outil informatique (Pack Office).

Les qualités attendues sur ce poste sont la rigueur, l'organisation, le dynamisme, l'aisance relationnelle et un bon niveau de communication écrite et orale.

Maîtrise des domaines hygiène, sécurité, environnement et microbiologie.

Vous vous reconnaissez et souhaitez donner du sens à votre carrière !

- A lors contactez moi !

<b>Profil recherché</b>	Contrôleur Qualité
<b>Catégorie de fonction</b>	Contrôleur Qualité
<b>Secteur type</b>	Alimentation/Agro-alimentaire