
Description du poste :

PME familiale (24 salariés), spécialisée en chocolaterie, nous recherchons un/une responsable qualité en CDI. Vous travaillerez en étroite collaboration avec la direction et vous serez le garant de la qualité de nos produits dans le respect de la réglementation, des référentiels IFS, Ecocert et Fairtrade.

Profil du candidat :

Formation requise : Bac+3 avec spécialisation en agro alimentaire, compétence en méthode HACCP

Expérience : 5 ans dans un poste similaire, avec expérience en IFS et/ou ISO 22000 et/ou ISO 9001

Les missions du responsable qualité :

Vous êtes autonome, rigoureux, dynamique, consciencieux, curieux, persévérant, polyvalent, vous avez l'esprit d'équipe, vos missions seront :

- D'animer et participer au système de management de la qualité, de veiller quotidiennement à la bonne réalisation du produit, au respect des règles d'hygiène, des exigences clients, de la réglementation et des référentiels en vigueur à la chocolaterie
- De faire appliquer les procédures et les manuels qualité par l'ensemble de l'équipe, d'accompagner les différents services dans leur démarche qualité
- D'animer l'équipe HACCP, la revue HACCP et la revue de direction
- De former et auditer (une formation dans ces 2 domaines serait aussi un plus).
- D'assurer le suivi des demandes clients, des non conformités internes ou clients,
- D'assurer la veille réglementaire
- D'élaborer l'étiquetage réglementaire des produits
- D'assurer le suivi des contrôles microbiologiques suivant le planning de prélèvement
- De recevoir et accompagner les organismes de contrôle : auditeurs, DDPP...
- De rédiger les cahiers des charges des produits de nos clients MDD (une maîtrise de Trace One serait un plus)

Pour postuler, envoyer votre lettre de motivation et votre CV à : guyaux@orange.fr