



<https://latribunelibre.com/emploi/adjoint-qualite-f-h>

Adjoint qualité F/H

Description

Les Missions :

Rattaché(e) au Responsable Qualité du site, vos missions principales en tant qu'Adjoint Qualité H/F sont les suivantes :

Gestion opérationnelle :

- Assurer et animer le suivi des indicateurs qualité (satisfaction conso, non-conformités etc...) ;
- Assister aux audits internes et externes et participer au suivi des actions correctives ;
- Participer à l'élaboration/la mise en oeuvre des exigences Groupe en matière d'hygiène, sécurité sanitaire, contrôles ;
- Exploiter et analyser les résultats des CCP, PS, contrôles, indicateurs qualité et mesures effectuées et mettre en oeuvre les actions correctives nécessaires ;
- S'assurer du respect du plan de nettoyage du site ;
- Participer à des projets d'Amélioration Continue site & Groupe en lien avec les services concernés.

Management :

- Coanimer et coordonner l'équipe Qualité, assurer le relais entre le Responsable Qualité et l'équipe ;
- Participer à la formation des nouveaux collaborateurs et animer des groupes de travail ;
- Organiser et mettre en oeuvre les formations QSE, HACCP, VACCP sur le terrain ;
- Communiquer les résultats des indicateurs qualité en interne ;
- Assurer la mise à jour des études (HACCP, VACCP...) en tant que membre de l'équipe « sécurité des aliments ».

Qualité / Sécurité :

- Respecter et faire respecter le règlement intérieur et les chartes en vigueur (qualité, hygiène, sécurité, environnement...) ;
- Veiller à la bonne transmission des informations à sa hiérarchie et ses collaborateurs.

Qualifications

Organisme employeur

HARRY HOPE

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE PLACEMENT DE MAIN-D'OEUVRE

Lieu du poste

57463, METZ, METZ, France

Salaire de base

30000 € - **Salaire de base**
35000 €

Date de publication

27 août 2024 à 15:02

Valide jusqu'au

26.09.2024

Le profil recherché :

Mélangez du dynamisme et l'envie d'apprendre. Ajoutez une formation supérieure d'au moins niveau Bac + 2 en Qualité. Parsemez avec une expérience en industrie agro-alimentaire d'au moins 5 ans sur un poste similaire au sein d'une équipe qualité d'au moins 5 personnes. Incorporez des connaissances en HACCP-VACCP, IFS/BRC/, SMQ et en audit interne puis laissez reposer. Servir dès que possible !

Votre goût du terrain et du relationnel, vos capacités d'analyse et votre rigueur sont les qualités nécessaires pour réussir votre recette.

Horaires réguliers de journée du lundi au vendredi