



<https://latribunelibre.com/emploi/animateur-qualite-production-controleur-process-f-h>

ANIMATEUR QUALITE / PRODUCTION – CONTROLEUR PROCESS F/H

Description

Dans un environnement industriel exigeant (bouchons en lièges pour la viticulture), vous jouerez un rôle clé dans la garantie de la conformité de nos produits finis et le pilotage de notre système qualité.

Le poste se décompose en trois volets :

1. Responsable des contrôles PROCESS, vous assurez les analyses des produits à livrer et autres produits de la chaîne de fabrication, le suivi des équipements, la gestion des sous-traitants et le lien avec notre ERP.
2. Animation qualité, vous veillez au respect et à l'amélioration continue du système qualité selon les référentiels HACCP et SYSTECODE.
3. Pilotage et optimisation de la production avec une équipe de 10 personnes environ.

En lien direct avec la Responsable Assurance Qualité (RAQ), vous travaillez en collaboration avec les 10 opérateurs de production et les différents services.

Vos principales responsabilités :

En Contrôle Process

- Piloter et suivre les plans de contrôle
- Gérer le laboratoire (équipements, consommables, maintenance)
- Réaliser ou faire réaliser les analyses physico-chimiques selon les plans définis
- Libérer les produits conformes ou identifier les anomalies et participer à leur résolution
- Produire les rapports de contrôle sur les produits finis
- Gérer les étalonnages et assurer la conformité du matériel de mesure
- Réaliser les contrôles inter-laboratoire trimestriels et mettre en œuvre les actions correctives
- Assurer une veille sur les laboratoires partenaires et potentiels prestataires

En Qualité - Système & Amélioration continue

- Contrôler les enregistrements de production réalisés par les opérateurs **et autres enregistrements du système qualité**
- Identifier, traiter et prévenir les non-conformités
- Participer activement à l'amélioration continue et aux plans d'actions
- Mener des audits internes et suivre la conformité documentaire
- Produire et mettre à jour les procédures, instructions, et formulaires qualité
- Élaborer un outil GED (gestion électronique des documents) adapté à l'entreprise
- Suivre les fournisseurs de liège, consommables, prestataires
- Préparer les visites clients sur site
- Participer à la formation du personnel aux bonnes pratiques et à la sécurité

Organisme employeur
LAFITTE LIEGE

Type de poste
Temps plein

Secteur
COMMERCE DE GROS
(COMMERCE
INTERENTREPRISES) D'AUTRES
BIENS DOMESTIQUES

Lieu du poste
31433, PORTET SUR GARONNE,
PORTET SUR GARONNE, France

Date de publication
22 octobre 2025 à 13:07

Valide jusqu'au
21.11.2025

- Être un membre actif du comité de pilotage HACCP
- Piloter, maintenir et faire évoluer le système de management de la qualité

¶ En Production – Pilotage d'équipe

- Être un relais entre la production et les autres services (stock, maintenance, qualité, administration des ventes ...)
- Accompagner les opérateurs dans une dynamique d'autonomie et d'amélioration continue.

Qualifications

- Formation : Diplôme supérieur en qualité, biologie, chimie, agroalimentaire ou domaine connexe
- Expérience : 3 ans minimum en environnement de production.
- Connaissance des référentiels HACCP, normes de sécurité et d'hygiène

Compétences techniques

- Maîtrise des outils bureautiques et pratiques de base d'un ERP
- Connaissances en métrologie et analyses physico-chimiques
- Capacité à rédiger et structurer une documentation qualité

Qualités personnelles

- Rigueur et sens de l'organisation
- Autonomie, polyvalence et esprit d'initiative
- Capacité d'analyse et de résolution de problèmes
- Goût pour le terrain et le travail en équipe.

Conditions / Rémunération

- Statut : Cadre 38h30
- Salaire : Base de 35 000 € bruts annuels
- Avantages : Mutuelle prise en charge à 50 % • Tickets restaurant / Chèques Vacances / Primes diverses liées à l'activité • 5 semaines de congés + RTT 10 jours par an.