



<https://latribunelibre.com/emploi/coordonateur-qhsa-f-h>

Coordinateur QHSA F/H

Description

Synergie recrute pour le compte de son client, un acteur majeur du secteur agroalimentaire, un Coordinateur QHSE H/F pour piloter et assurer le suivi qualité, hygiène et sécurité alimentaire sur son site basé à Bazancourt (51).

Statut Agent de maîtrise au Forfait Jour.

Date de prise de poste souhaitée : Début Novembre 2025

Salaire à négocier selon expérience

Vous souhaitez intégrer une structure dynamique et innovante, participer à la performance industrielle et développer vos compétences dans un environnement exigeant ? Ce poste est une opportunité de relever des défis stimulants au quotidien. Vos missions principales :

- Garantir la conformité des produits aux normes en vigueur : ISO 9001, FSCC 22000 FCA, AB.
- Suivre et contrôler la qualité des produits.
- Piloter la gestion des non-conformités et réclamations clients.
- Assurer la traçabilité des produits et des processus.
- Préparer et accompagner les audits internes, clients et de certification.
- Assurer la gestion documentaire et le suivi de la veille réglementaire.
- Accompagner les pilotes de processus et participer à l'élaboration de la feuille de route QHSE.
- Contrôler le respect des bonnes pratiques d'hygiène et prévenir les risques de corps étrangers.
- Développer, mettre à jour et suivre le Plan HACCP.
- Gérer la relation avec les autorités sanitaires.

Pourquoi rejoindre cette entreprise ?

- > Relever des défis passionnants : un rôle clé pour assurer la qualité et la sécurité des produits.
- > Développer votre potentiel grâce à des formations continues et adaptées.
- > Des possibilités d'évolution concrètes et enrichissantes au sein de l'entreprise.
- > Grandir dans une entreprise apprenante : partage de savoir, tutorat et formation continue.

Organisme employeur

Synergie

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE TRAVAIL TEMPORAIRE

Lieu du poste

51043, BAZANCOURT, BAZANCOURT, France

Date de publication

15 octobre 2025 à 17:06

Valide jusqu'au

14.11.2025

> Bénéficier de conditions motivantes : politique salariale attractive et attention particulière à la qualité de vie au travail.

Qualifications

Compétences requises :

- Maîtrise des référentiels qualité et sécurité alimentaire : ISO 9001, FSCC 22000, HACCP, AB, IPEC.
- Maîtrise des techniques d'audit.
- Anglais professionnel (niveau avancé).
- Esprit d'équipe et excellent relationnel.
- Autonomie et force de proposition.
- Capacité d'analyse des risques et méthodes de résolution de problèmes.
- Maîtrise des outils bureautiques.

Profil recherché :

- Bac +3 à Bac +5 en Qualité.
- Minimum 5 ans d'expérience en Qualité dans un environnement agroalimentaire.
- Rigueur, organisation et sens de la communication.