



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

Responsable qualité h/f F/H

Description

Onatera recherche son Responsable Qualité pour le site de production, spécialisé dans le domaine agroalimentaire ou cosmétique pour un CDI basé à Salon de Provence.

Vous êtes la « caution » qualité externe (clients, fournisseurs, etc.) et interne pour nos équipes.

Si vous êtes passionné par notre domaine, que vous aimez le challenge, et que vous souhaitez faire partie d'une aventure collective, voici les missions que nous vous proposons :

- Assurer le suivi du plan de contrôle des Matières Premières, des Emballages et Produits Finis.
- Réaliser les contrôles conformément aux instructions : Analyses type labo (Humidité, densité, microbio, ?.) étiquetage marquage, palettisation, contrôle statistique de poids, contrôle organoleptiques?) et enregistrer les résultats.
- Assurer le suivi de la sanitation (prestataire + analyse de tendance).
- Gérer les cas de non-conformité produits et assurer le suivi des non-conformité et la mise en place des actions correctives.
- Superviser la réalisation des auto-contrôles par le personnel sur lignes de production.
- Piloter les audits (Hygiène et sécurité, ecocert).
- Mettre à jour le système documentaire (procédures, instructions, mode opératoire enregistrement) et les spécifications Matières Premières, Produits Finis, Fiches Process et Conditionnement.
- Participer au suivi des analyses de risque du système BPH/ HACCP.
- Réaliser les formations auprès du personnel (formations hygiène, sécurité?) et s'assurer de la bonne connaissance des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des modes opératoires.
- Management d'une personne sur le périmètre qualité production.

Qualifications

Organisme employeur

Onatera

Type de poste

Temps plein

Secteur

VENTE À DISTANCE SUR CATALOGUE SPÉCIALISÉ

Lieu du poste

13103, SALON DE PROVENCE, SALON DE PROVENCE, France

Date de publication

3 janvier 2025 à 20:03

Valide jusqu'au

02.02.2025

Pour ce projet, nous recherchons un expert en qualité qui est dans une démarche permanente de veille et d'apprentissage:

- Diplômé d'un Bac + 4/5 dans le domaine qualité, agroalimentaire, scientifique avec une première expérience significative (5 ans à minima) impérativement dans le domaine complément alimentaire, agroalimentaire ou cosmétique.
- Connaissance des règles d'hygiène (BPH et HACCP).
- Connaissance des référentiels type IFS, BRC, Ecocert.
- Capacité à travailler avec tous les métiers : le développement produit, la production...
- Vous êtes collaboratif, faites preuve d'enthousiasme et de dynamisme pour mener vos missions à bien.
- Vous nourrissez une sérieuse envie de rejoindre une aventure entrepreneuriale dans un univers riche en innovations, où chaque effort compte.

Rejoignez-nous pour contribuer au développement d'Onatera et à l'amélioration du bien-être de nos clients !

Ce poste est ouvert aux personnes en situation de handicap.

Découvrez nos dernières actualités sur notre page Linkedin & abonnez vous -> Onatera