



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-qualite-site-f-h-5>

Responsable Qualité site F/H

Description

Rattaché(e) au Directeur du site, membre du comité de pilotage, vous avez en charge le management de la Qualité sur le site, dans le respect de la politique définie par la Direction qualité groupe.

Dans un contexte d'évolutions importantes (mise en service d'une nouvelle ligne d'abattage, investissements importants, changement de direction) et de fortes exigences (référentiels clients exigeants, IFS, agréments grand export), vous accompagnez l'équipe qualité dans l'amélioration de l'organisation du service et la montée en compétences. A ce titre vous :

Déployez la culture sécurité alimentaire

- Mettez en œuvre la politique Qualité dans le cadre des certifications nécessaires à l'activité
- Définissez une stratégie de déploiement de la culture sécurité d'aliment
- Accompagnez les équipes concernées dans cette évolution
- Rendre visible les actions menées à l'ensemble du site
- Etes chargé(e) de l'assurance qualité
- Répondez aux demandes réglementaires
- Gérez les audits internes, de certification et des clients
- Restructurez les systèmes qualité en Gestion Electronique Documentaire
- Organisez les analyses de risques HACCP, Food defense et Food fraud
- Etablissez et faites respecter les procédures en matière de sécurité alimentaire
- Etes responsable du plan de maîtrise sanitaire
- Assurez une veille réglementaire

Etes l'interlocuteur Qualité privilégié

- Etablissez les dossiers d'agrément export ou référencement clients
- Etudiez les cahiers des charges de nos clients
- Répondez aux questionnaires qualité ainsi qu'aux rapports d'audits clients
- Traitez les réclamations en collaboration avec les services de production
- Participez aux inspections officielles et suivi des plans d'actions associés
- Etes l'interlocuteur des instances officielles : DDPP, DGCCRF,
- Pilotez les prestataires : nettoyage-désinfection, traitement d'eau, etc.,

Pilotez l'équipe qualité composée de 5 personnes

- Réorganisez le service qualité
- Accompagnez l'équipe dans le développement de leurs compétences

Qualifications

Organisme employeur
TRADIVAL

Type de poste
Temps plein

Secteur
TRANSFORMATION ET
CONSERVATION DE LA VIANDE
DE BOUCHERIE

Lieu du poste
45147, FLEURY LES AUBRAIS,
FLEURY LES AUBRAIS, France

Date de publication
16 septembre 2024 à 09:02

Valide jusqu'au
16.10.2024

De formation BAC+3 à Bac+5 en Qualité ou Agroalimentaire, vous justifiez d'une expérience significative en encadrement de production ou dans une fonction qualité opérationnelle en Industrie Agroalimentaire. Vous maîtrisez impérativement les concepts, outils et méthodes du management de la qualité.

Homme/femme de terrain, véritable communicant(e), votre esprit d'analyse et votre leadership seront vos atouts pour atteindre les objectifs fixés. Vous mettrez à profit votre sens du travail en équipe, votre relationnel et votre capacité d'accompagnement au changement. Vous êtes reconnu(e) pour votre autorité naturelle et votre capacité à faire respecter les normes établies.

#AGRO