

Responsable qualité F/H

Description

Skreen Talent, cabinet de recrutement spécialisé, recherche pour son client, spécialiste des ingrédients pour l'agroalimentaire et la cosmétique bio, un(e) Responsable Qualité.

Votre mission principale : garantir la conformité des produits et des processus aux exigences réglementaires, normatives et aux attentes clients tout en veillant au respect des valeurs et engagements éthiques de l'entreprise.

Responsibilities

Management de la qualité

- Développer, piloter et garantir l'efficacité du **système de management de la qualité** (ISO 22000, IFS/BRC, etc.).
- Assurer la mise à jour et la conformité des procédures internes et des documents qualité.
- Animer les **audits internes et externes** (certification, clients) et gérer les plans d'actions associés.

Contrôle des produits et sécurité alimentaire

- Veiller à la qualité et à la sécurité des produits, de leur conception jusqu'à la livraison.
- Gérer les **analyses qualité** (physico-chimiques, microbiologiques, etc.) et les contrôles réguliers.
- Mettre en place et suivre les **plans HACCP**.

Relation clients et fournisseurs

- Être l'interlocuteur qualité auprès des **clients, fournisseurs** et partenaires institutionnels.
- Traiter les **non-conformités, réclamations clients** et mettre en œuvre des actions correctives.

Amélioration continue

- Proposer et piloter des projets d'**amélioration continue** pour optimiser les processus qualité.
- Former et sensibiliser les équipes internes aux bonnes pratiques qualité et sécurité alimentaire.

Qualifications

Formation & Expérience

- Diplômé(e) d'un **Bac+5** en qualité, sécurité alimentaire, agroalimentaire ou équivalent.
- Expérience confirmée d'au moins **3 ans** dans une fonction similaire en industrie agroalimentaire, idéalement en environnement bio.

Compétences techniques

Hiring organization

Skreen Group

Employment Type

Full-time

Industry

Agroalimentaire

Job Location

Pays de la Loire

Date posted

9 December 2024

- Maîtrise des référentiels qualité (**IFS, BRC, ISO 22000**, etc.).
- Solides connaissances en **sécurité alimentaire** et en normes HACCP.
- Capacité à conduire des **audits internes et externes**.
- Maîtrise des outils bureautiques (Pack Office) et des logiciels de gestion qualité.

Savoir être

- **Rigueur**, organisation et capacité à prioriser.
- **Leadership** pour animer des équipes transverses.
- Excellentes compétences en **communication** pour interagir avec divers interlocuteurs.
- Force de proposition et orientation **solution**.

O

- Travaillez pour une entreprise agile et innovante, avec une forte culture d'engagement et de qualité.
- Participez à des projets passionnants et contribuez à la croissance de l'entreprise.
- Profitez d'un environnement de travail collaboratif et stimulant.
- Bénéficiez d'une rémunération attractive et d'avantages liés aux résultats collectifs.