

# Skreen Group

<https://www.skreen-group.com/poste/responsable-qualite-f-h-2/>

## 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.

### Responsabilités

#### 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

### Organisme employeur

Skreen Group

### Type de poste

Temps plein

### Secteur

Agroalimentaire

### Lieu du poste

Pays de la Loire

### Date de l'annonce

9 décembre 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.