

ASSISTANT QUALITE

Missions :

Dans une station de conditionnement d'ail située à la limite du Gers et du Tarn-et-Garonne votre mission sera d'organiser, coordonner et aider à la mise en œuvre de la politique qualité sur l'ensemble des processus et des structures de l'entreprise.

Activités principales :

Gestion des dossiers de certifications des différents Signes officiels de Qualité auxquels doit répondre l'entreprise (IGP, AOP, Label Rouge) : traçabilité, comptabilité matière, enregistrements, contrôle de l'application des procédures en station, participation aux audits externes.

Gestion du dossier de certification Agriculture biologique : contrôle traçabilité, contrôle documentaire, comptabilité matière, contrôle de l'application des procédures en station, contrôle des certificats des producteurs, participation aux audits externes.

Mise à jour des dossiers de certification « Système » qualité : IFS-Food et Globlagap » option 2 : contrôles internes, gestion documentaire.

Participe aux révisions de l'HACCP.

Assurer la conformité des produits vis-à-vis des cahiers des charges clients et de la réglementation en vigueur.
Contrôler l'application de l'ensemble des procédures mises en place et définir des actions correctives dans les délais adaptés.

Assurer le suivi et l'analyse des litiges clients et des actions correctives adaptées sur le terrain.

Suivre et communiquer les indicateurs de performance dans l'entreprise.

Assurer la formation du personnel sur les thèmes liés au système de management de la qualité.

L'ensemble des activités sont réalisées sous la responsabilité et en collaboration avec le(la) responsable qualité.

Compétences requises :

Expérience dans le domaine de la qualité et/ou Bac +2 ou bac 3 dans le domaine de l'industrie agroalimentaire.

Esprit de synthèse et d'analyse.

Mise en place des méthodes de gestion de projet et d'organisation.

Maîtriser l'outil informatique et les nouveaux moyens de communication.

Sens de la communication

Type de contrat :

Poste disponible immédiatement

CDD dans un premier temps, puis CDI

Horaire : 39/hebdomadaire du lundi au vendredi

Salaire : selon profil

Pour postuler à cette offre :

Envoyer votre candidature par mail à : marconato@royalsaveurs.com