

METRAL FRUITS Recrute :

Un(e) Responsable Qualité agroalimentaire (H/F) en CDD

Service	Qualité	
Lieu – temps de travail	Salaise-sur-Sanne (38)	Temps de travail : temps plein
Formation	BAC+3 mini dans le domaine QSE ou agroalimentaire	
Expérience	1^{ère} expérience dans un service Qualité EXIGÉE	
Date de prise de poste souhaitée	Mars 2019 jusqu'à fin septembre 2019 – Remplacement congé parental de 6 mois	
Secteur de l'entreprise	Conditionnement et expédition de fruits de la vallée du Rhône	
Connaissances/Intérêts appréciés	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtrise des outils informatiques PACK OFFICE • Connaissance de référentiels Qualité (HACCP, IFS) • Dans l'idéal, connaissances spécifiques liées au secteur des fruits 	
Missions générales du poste	Dans une PME à taille humaine, rattaché(e) à la Direction de l'entreprise, vous aurez la mission d'assurer l'animation du système qualité au quotidien, selon les procédures qualité, les règles d'hygiène et de sécurité et les impératifs de délais.	
Descriptif du poste	<p>Sous la responsabilité du Directeur Général, vous serez amené à participer aux tâches suivantes (liste non exhaustive) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Animer au quotidien le système de management Qualité (HACCP,...) ; • Préparer la campagne d'été 2019 ; • Préparer et mener l'audit du maintien de la certification IFS 2019 ; • Contrôler la qualité des produits sur les lignes de conditionnement jusqu'à leur expédition ; • Mettre à jour la base documentaire : rédaction, mise à jour des procédures ; • Faire le suivi du logiciel de traçabilité TRACEFLOW ; • Assurer le suivi des litiges et gestion des réclamations et demandes clients ; 	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation des analyses et agrégés des produits ; • Validation des étiquettes de normalisation ; • Accueillir les organismes vérificateurs et certificateurs, répondre aux demandes des autorités de contrôle (DRAAF, DDPP, ...) ; • Gérer les audits clients ; • Suivre les indicateurs Qualité ; • Encadrer les stagiaires affectés au service Qualité ; • Former, sensibiliser le personnel aux règles d'hygiène et de sécurité ; • Veiller au respect des règles QHSE par l'ensemble du personnel ;
Qualités requises	<ul style="list-style-type: none"> • Rigoureux, autonome et fédérateur • Qualités d'adaptation, d'analyse et d'anticipation • Implication et disponibilité • Personne de terrain, vous faites preuve d'un excellent relationnel 	

Merci d'envoyer les candidatures (CV et lettre de motivation) sur la boîte mail : rh@comptoir-rhodanien.fr

Contact : Mme Sandrine MORFIN – Responsable RH