

**- RESPONSABLE QHSE (H/F) -****LIEU :**

Société Chambost | Tarare, 69  
Au nord de Lyon – Accès rapide via A89

**TYPE DE CONTRAT :** CDI

**STATUT :** CADRE

**VOS MISSIONS :**

Directement rattaché au Directeur du site, vous définissez la politique QHSE dans l'entreprise et assurez sa mise en œuvre. Vous êtes le garant de l'interface client/usine en termes de qualité et de conformité des produits.

Dans ce cadre vos missions sont :

- Piloter le système qualité et les dossiers fournisseurs/clients, contrôler la conformité des process de production par rapport aux cahiers des charges clients,
- Garantir aux clients la traçabilité, la qualité, la sécurité de tous les produits fabriqués sur le site, évaluer les déviations et traiter les dysfonctionnements,
- Réaliser et mettre à jour le plan HACCP ainsi que les procédures, les instructions et les enregistrements qui en découlent,
- Préparer et mettre en œuvre les plans d'action nécessaires pour s'assurer que le site passe avec succès les audits qualité et sécurité alimentaire internes et externes,
- S'assurer du respect des règles QHSE du site et s'assurer de la formation des collaborateurs,
- Administrer et faire vivre le système qualité : gérer les mises à jour, les cahiers des charges clients et échanger avec les homologues qualité chez les clients et chez les fournisseurs,
- Assurer une veille réglementaire continue permettant à l'entreprise de disposer de toutes les informations nécessaires, participer aux commissions de la fédération professionnelle, la FICT,
- Assurer la relation avec les prestataires externes : laboratoire, métrologie, nettoyage, nuisibles,
- Manager une équipe de 3 personnes : contrôleur qualité usine, opérateur de nettoyage, assistante qualité.

**VOTRE PROFIL :**

De formation supérieure technique de type Ingénieur Agroalimentaire, vous justifiez d'une expérience de 3 ans minimum dans une fonction similaire dans le secteur agroalimentaire dans un univers de produits transformés en lien avec des consommateurs.

Vous maîtrisez l'ensemble des normes, de l'HACCP et des outils QSE en vigueur dans le secteur agro-alimentaire. La connaissance de la norme IFS est impérative.

Vous avez une bonne capacité de synthèse, êtes capable de prendre du recul, vous possédez un véritable sens critique et vous faites preuve de sang-froid en cas de crise.



Depuis 1919, la société CHAMBOST est spécialisée dans la fabrication de salaisons sèches. Nous développons une large gamme de produits qui s'appuie sur la sélection rigoureuse des meilleures pièces du porc, des recettes ancestrales et un grand savoir-faire. Nous nous engageons au quotidien pour garantir la satisfaction de nos clients, le grand public, les professionnels de la restauration et les industriels de l'agroalimentaire.



JEAN FLOC'H est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc.



**5 marques**



**12 sites de production**



**2 100 collaborateurs**



**1 MD € de C.A.**



**35% du C.A. à l'export**

**POUR POSTULER :**

Transmettre CV et lettre de candidature à : [recrut@chambost.fr](mailto:recrut@chambost.fr)