

- Assistant qualité – Profil Ingénieur (H/F) -

LIEU :

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56

TYPE DE CONTRAT :

CDI

VOS MISSIONS :

Rattaché(e) au Responsable Qualité, vous interviendrez sur les missions suivantes :

- Mettre en oeuvre, suivre et améliorer le SMQSA dans le respect des référentiels IFS/BRC (gestion des non conformités, suivi des plans d'actions, etc.)
- Piloter la démarche HACCP et le processus d'audits internes avec l'appui du Responsable Qualité
- Former et sensibiliser les collaborateurs (Hygiène, CCP/Prpo, traçabilité, etc.)
- Planifier et réaliser des exercices de traçabilité
- Assurer la gestion documentaire et la mise à jour du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Accompagner la préparation et la réalisation des audits clients et de certifications
- Piloter les prestataires et sous-traitants liés au périmètre qualité
- Participer à la continuité du service en remplaçant ponctuellement les Assistants Qualité et la Responsable Qualité
- Participer au processus de libération des produits finis

VOTRE PROFIL :

Formation : Bac +5 de type ingénieur agroalimentaire, génie biologique, management qualité ou équivalent avec idéalement une première expérience sur une fonction similaire en IAA

-Compétences attendues :

- Maîtrise de l'HACCP, des référentiels qualité (IFS, BRC, BIO, VPF, etc..)
- Maîtrise des outils bureautiques et informatiques (ERP idéalement VIF)
- Goût pour la formation, pédagogie
- Rigueur, diplomatie, organisation, autonomie et sens du terrain
- Capable de s'exprimer en anglais à l'écrit
- Vos atouts : curiosité, esprit d'analyse, esprit d'équipe et capacité à embarquer les collaborateurs dans la démarche qualité.

Attaché à la mixité et à la diversité, le Groupe Jean Floc'h privilégie l'égalité des chances dans sa politique de recrutement. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.



Expert en solutions culinaires, produits d'enrobage et décors, CAP Solutions Culinaires développe des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients (industriels de l'agroalimentaire et professions de la restauration), en France et à l'étranger.



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 : découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



6 marques



14 sites de production



2 500 collaborateurs



1,2 MD € de C.A.



35% du C.A. à l'export

POUR POSTULER :

Transmettre CV et lettre de candidature à : recrut@jean-floch.com