

- COORDINATEUR QUALITE (H/F) -**LIEU :**

Jean FLOC'H, Baud (56)
Basée dans le Morbihan, tout proche de Lorient et de Pontivy

TYPE DE CONTRAT :

CDD – 6 mois (remplacement congé maternité)
Statut agent de maîtrise

VOS MISSIONS :

Rattaché(e) au Responsable qualité du site vos missions, en lien avec le pilotage et à l'animation du système de management de la qualité et de la sécurité des aliments liées à l'activité salaison, seront les suivantes :

- ✓ Réaliser les contrôles qualité terrain (hygiène, produits, process, environnement) selon les plans de contrôle définis;
- ✓ Gérer les non-conformités et la mise en œuvre des actions correctives ;
- ✓ Traiter les réclamations, garantir le respect des exigences clients (hygiène, qualité, sécurité sanitaire) ;
- ✓ Contribuer à l'animation des inspections internes (hygiène, fabrication)
- ✓ Participer à la mise à jour documentaire : procédures, instructions, enregistrements qualité.
- ✓ Appuyer l'équipe qualité sur les préparations aux audits (IFS, BRC, clients) et sur les contrôles officiels
- ✓ Garantir la bonne mise en œuvre des dispositions relatives à l'hygiène, la qualité produit et la sécurité alimentaire ;

VOTRE PROFIL :

- ✓ Rigueur, esprit d'analyse et autonomie
- ✓ Adaptation et sens du terrain
- ✓ Sens de la communication et aptitude au travail en équipe

NIVEAU D'ETUDE / EXPERIENCE :

Titulaire d'un diplôme bac +3 à +5 dans le domaine de l'agro-alimentaire, vous justifiez d'une première expérience en industrie agroalimentaire dans une mission similaire, idéalement en lien avec la transformation de produits carnés.

Horaires de journée (sauf cas particuliers)

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.



Les sites de production JEAN FLOC'H fabriquent des produits élaborés de viande et de charcuterie, en frais, surgelés ou appertisés.

Ces produits sont destinés aux industriels, à la restauration collective, à la GMS, aux grossistes, aux bouchers charcutiers et à l'export.



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



6 marques



14 sites de production



2 500 collaborateurs



1,2Md € de C.A.



35% du C.A. à l'**export**

POUR POSTULER :

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