Technicien de contrôle qualité (H/F)

56700 KERVIGNAC Accéder à l'annonce en ligne

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 1 mois
- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Entreprise française spécialisée dans la transformation de produits de la mer, de légumes élaborés et, plus récemment, de plats végétariens. Fondée en 1990 à Concarneau, elle a rapidement évolué pour devenir un acteur majeur de l'agroalimentaire en France. Son siège social est situé à Kervignac, dans le Morbihan

Le poste

Dans le cadre de ses fonctions, le technicien hygiène et qualité est amené à réaliser diverses missions essentielles au bon fonctionnement du système de sécurité alimentaire. Il effectue des prélèvements de surface sur les équipements, ainsi que sur les mains et gants du personnel, afin de contrôler le niveau de propreté et de prévenir toute contamination. Il réalise également des prélèvements d'air et d'eau, éléments essentiels pour garantir un environnement de production sain.Le technicien procède à des tests de recherche d'allergènes, pour s'assurer de l'absence de substances pouvant présenter un risque pour les consommateurs. Il veille au bon fonctionnement des outils de contrôle en vérifiant les instruments de mesure tels que les thermomètres, les testeurs d'huile ou encore les étuves.Une attention particulière est portée à l'environnement de production, notamment par la vérification de l'intégrité des éléments cassables, afin d'éviter tout risque de corps étranger dans les produits. Enfin, il participe au suivi des performances en saisissant des indicateurs qualité et en évaluant le personnel sur leur maîtrise des règles liées à la sécurité des aliments.

Le profil recherché

Le titulaire du poste est chargé de vérifier les instruments de mesure (thermomètres, testeurs d'huile, étuve) et de contrôler l'intégrité des éléments cassables présents dans les zones de production. Il doit aussi saisir les indicateurs qualité, évaluer le personnel sur la sécurité des aliments et participer aux audits qualité.La fonction nécessite une connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité, ainsi qu'une bonne maîtrise du contrôle visuel, de la rédaction de rapports, et de la réalisation de tests de conformité des produits.Pour réussir dans ce poste, il est indispensable de faire preuve de minutie, de ponctualité et de respect des procédures, afin de garantir la qualité des produits et la sécurité des consommateurs.