


Chargée de mission qualité (H/F)

85600 MONTAIGU VENDEE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 25/08/2025

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Chez Actual/Ergos Montaigu, vous trouverez bien plus qu'un emploi : une équipe de 5 pros (David, Angélique, Ingrid, Julie et Audrey) toujours là pour vous accueillir avec le sourire et vous écouter... parce que votre réussite est notre priorité, et ça, c'est Actual-ement vrai ! Notre objectif : Faire du Travail une Chance !

ACTUAL vous ouvre les portes de nombreuses opportunités... et de super avantages ! Imaginez : un CSE pour vos loisirs, jusqu'à 150€ en parrainant, et un Livret d'épargne Actual à 12% d'intérêts annuels ! Prêt(e) à découvrir la différence Actual ?

Notre client est spécialisé dans la fabrication et le conditionnement de compléments alimentaires sous forme sèche pour le compte de tiers.

Le poste

Nous recherchons **un(e) Chargé(e) mission qualité au sein de notre site industriel, basé à Saint Hilaire de Loulay (85) dès que possible pour une durée de 6 mois.**

Rattaché(e) au Responsable Qualité, vous assurez la sécurité des denrées alimentaires.

-Veiller au respect des règles d'hygiène

o Suivre le personnel en production sur l'hygiène et les former

-Assurer la sécurité des denrées alimentaires : conformité des produits et documents qualité

- o Réalisation d'audits et de formations internes
- o Participation à la gestion des réclamations
- o Participation à la validation des cahiers des charges clients
- o Garantir l'application des bonnes pratiques en production
- o Suivi des plans de contrôle
- o Participer à la gestion des analyses de contrôles qualité
- o Participation à la libération des matières premières
- o Participation à la libération des articles de conditionnements achetés
- o Validation des dossiers de lots après production pour libération

-Participer et faire vivre le Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

- o Participer à la démarche HACCP
- o Réalisation de tests de traçabilité
- o Participer à la gestion des non-conformités
- o Réalisation des protocoles de validation des nettoyages
- o Assurer le suivi et le respect des référentiels qualité
- o Gestion de la documentation

Le profil recherché

Votre profil :

D'une formation scientifique Bac+3 à 5, vous disposez d'une spécialisation en Qualité. Vous maîtrisez les bonnes pratiques de fabrication applicables aux compléments alimentaires.

Vous appréciez travailler en équipe, vous êtes rigoureux(se) et organisé(e) et avez une bonne capacité d'adaptation. Vous êtes à l'aise avec l'informatique.