

Assistant au responsable qualité (H/F)

59554 RAILLENCOURT STE OLLE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

L'entreprise

Entreprise en agroalimentaire qui fabrique et conditionne des soupes et des sauces.

Pourquoi nous rejoindre ?

Une équipe soudée et passionnée

Une ambiance de travail conviviale et exigeante

Un environnement où tu seras force de proposition

L'opportunité de grandir dans un secteur en constante évolution

Le poste

Rejoins une équipe Qualité où l'engagement, l'énergie et le goût du travail bien fait font la différence !

Tu veux donner du sens à ton job et évoluer dans une industrie en pleine effervescence ?

Tu aimes le concret, le terrain et l'ambiance dynamique d'une équipe jeune et bosseuse ?

Notre service Qualité n'attend que toi pour continuer à relever de beaux défis au quotidien !

Nous recherchons 2 Assistant(e) au Responsable Qualité

Type de contrat : **CDI**

Tu épaulas le Responsable Qualité pour garantir le bon fonctionnement du service. En lien étroit avec la production et les autres services, tu participes activement à la mise en œuvre et à l'amélioration continue de notre système qualité.

Tes missions :

- Suivi des productions
- Détection et gestion des non-conformités produits
- Contrôle de la propreté (suivi des nettoyages, audits hygiène)
- Validation et libération des produits finis
- Répondre aux demandes clients (FT, CDC,...)
- Suivi et traitement des réclamations clients
- Gestion du plan de contrôle sur les produits finis
- Participation au plan d'action de la stratégie qualité
- Participation active à la gestion du système qualité
- Contribution aux audits et à leur suivi
- Formation des opérateurs aux bonnes pratiques qualité
- Réalisation de tests de traçabilité sur nos produits.

Le profil recherché

Ton profil :

*Formation Bac+3 minimum en agroalimentaire

*Expérience en industrie agroalimentaire exigée

*Maîtrise des outils bureautiques (Excel, Word, PowerPoint)

*Capacité à former et transmettre les bonnes pratiques (hygiène, nettoyage, contrôles qualité)

HORAIRES : 2 postes à pourvoir

- Poste de nuit fixe : 22h - 6h

- Poste 3/8 : matin/ après midi / journée : 7h-13h / 13h-22h / 8H-17h

Formation:

Bac +3 (Licence / Bachelor) (Optionnel)

Expérience:

Contrôle qualité: 3 ans (Optionnel)