

# Responsable qualité (H/F)

14460 COLOMBELLES

[Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 3 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap

## L'entreprise

Notre client est spécialisée dans la déshydratation d'aliments

## Le poste

Leader Caen recrute pour son client une ou un Responsable qualité

**Les missions principales :** Facilite le déploiement de la politique qualité et hygiène sur les sites.

Participe à la rédaction des politiques locales QHSE.

Coordonne les services qualité (AQ et CQ)

Anime le SMSDA et assure la promotion de la culture sécurité alimentaire sur le site

Assure le maintien des certificats et agréments ISO 22000, FAMI-QS, BPF, autres.

Suit les indicateurs qualité et réalise un reporting mensuel et annuel.

Propose toutes améliorations susceptibles de faire progresser la qualité et la performance des installations.

Encadre et coordonne la libération des matières premières, AC et produits finis sur la base de la revue des dossiers de production.

Encadre et coordonne l'enregistrement le traitement et le suivi des non-conformité interne et écarts sécurité alimentaire.

Coordonne l'enregistrement le traitement et le suivi des réclamations clients en lien avec le service qualité central

Rédige les documents qualité de son périmètre et approuve les documents qualité applicables localement.

Encadre et coordonne la rédaction des dossiers de fabrication en lien avec les responsables d'atelier

Réalise et/ou participe aux audits internes et externes et gestion des CAPA associés

Assure et coordonne la gestion et le suivi des programmes d'actions correctives et préventives

Enregistre et coordonne les demandes de maîtrises du changement

Coordonne et anime les revues de direction

Participe à l'élaboration des cahiers des charges produit en lien avec le service qualité central

Répond aux questionnaires et demandes spécifiques qualité des clients

Encadre et supervise la gestion des laboratoires de contrôle qualité

Valide les commandes et sous-traitants analytiques

Management des équipes qualité et laboratoire site

## **Le profil recherché**

De formation Bac + 5 techniques ou formation diplômante en qualité + 5 ans d'expérience

Salaire à définir en fonction de votre expérience + titres restaurant

Postulez et nous vous contacterons !