

Technicien contrôle qualité (H/F)

35310 BREAL SOUS MONTFORT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

L'entreprise

L'entreprise dans laquelle vous travaillerez dispose de locaux agréables, est située à Bréal Sous Monfort (commune en campagne à l'ouest de Rennes), Vous serez amené à travailler sur tous types d'ingrédients entrants dans la préparation de mélanges d'épices à destination des professionnels de l'agroalimentaire.

Le poste

Vous souhaitez travailler au sein d'une équipe spécialisée dans la fabrication de mélange d'épice pour le secteur agroalimentaire ? Vous êtes disponible au plus tôt et si possible pour plusieurs mois car le besoin pourrait être prolongé ? Vous avez déjà de l'expérience sur les missions listées ci-dessous (alternance comprise).

Nous avons un poste qui pourrait vous plaire !

- Poste 1 : à partir du 3/08 si possible et jusqu'au 6 septembre
- Poste 2 : à partir de la semaine 35, jusqu'à 3 mois et plus si le besoin est toujours d'actualité (cela pourra être discuté avec votre responsable)

Vos horaires et rémunération : 7h-14h ou 11h-18h ou 8h30-16h30 (planning changeant selon les semaines) 36h30/semaine / 13,5 € bruts / heure + ticket restaurant + prime d'intérim (ICP / IFM)

Vos missions :

Au sein d'une équipe de 5 personnes, vous serez rattaché(e) au Responsable Contrôle Qualité du site, vous serez en charge :

- Du contrôle des matières premières et/ou produits finis selon les plans de contrôle établis :
- Prélèvements d'échantillon des Matières Premières, récolte d'échantillon des produits finis
- Contrôles organoleptiques
- Contrôles physico-chimiques (humidité, taux de sel, pH ...)
- Contrôles de traçabilité
- Contrôles de conformité des données de production
- De l'enregistrement des non-conformités détectées, en lien avec les services production, Supply Chain, Achats ou R&D. Vous gérez également les commandes d'analyses auprès des laboratoires prestataires.

En complément de ces missions, vous participez à :

- L'entretien de l'échantillothèque matières premières et produits finis
- La bonne tenue du laboratoire contrôle qualité.

Vous exercerez ce poste dans le respect des règles et consignes d'hygiène et de sécurité définies au sein de

l'entreprise, et aurez la responsabilité d'informer votre responsable de toute anomalie, notamment celles en

lien avec la sécurité des denrées alimentaires.

Le profil recherché

- Issue d'une formation technique, dans le domaine de l'agroalimentaire (Bac+2), idéalement complété d'une expérience au sein d'un service Qualité.
- Rigoureux, réactif, fiable et autonome, vous êtes dotés d'un bon relationnel vous permettant de travailler en équipe et en relation avec les autres services.
- Vous maîtrisez les bonnes pratiques de laboratoire et avez une bonne connaissance des outils informatiques.