

## Assistant qualité (H/F)

22600 LOUDEAC [Accéder à l'annonce en ligne](#)



01/10/2026

🕒 Temps plein

♿ Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 15 / Heure

### L'entreprise

Notre client, acteur majeur spécialisé dans la transformation et la conservation de la viande de boucherie, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes.

### Le poste

Vous souhaitez intégrer une entreprise dynamique et contribuer activement à l'excellence de ses standards ? Actual recherche pour son client un Assistant Qualité (H/F) basé à Loudéac (22600).

Rattaché(e) au Responsable Qualité du site, votre mission sera de renforcer l'équipe pour garantir la conformité et la performance de nos processus. Vous aurez en charge la mise en œuvre et l'optimisation du système qualité, l'évaluation des processus (nettoyage, HACCP), ainsi que la gestion rigoureuse des non-conformités et des actions correctives.

Au quotidien, vous réaliserez des audits internes, validerez les cahiers des charges, et assurerez le déploiement des exigences liées à l'hygiène et à la sécurité des aliments, notamment en lien avec la certification IFS. Vous participerez également à la formation du personnel, au suivi des plans de contrôle et aux dossiers environnementaux.

Profil recherché :

Titulaire d'un diplôme Bac +3 à +5 en agroalimentaire, vous justifiez d'une première expérience réussie en industrie sur un poste similaire. Vos atouts sont votre organisation, votre rigueur, votre sens du terrain et votre aisance relationnelle. Autonome et réactif(ve), vous appréciez le travail en équipe et maîtrisez les outils informatiques.

Informations complémentaires :

Ce poste est à pourvoir à compter du 1er octobre 2026. Le salaire proposé est de 15 € brut horaire.

Rejoignez nos équipes pour relever ce challenge et faire preuve de votre expertise au service de la qualité !

### Le profil recherché

Pour occuper le poste d'Employé de la qualité (h/f), vous devez être titulaire d'un Titre de niveau III - Bac +2 - BTS, DUT ou équivalent. Ce niveau de formation vous permettra d'appréhender avec aisance les exigences normatives et les processus de contrôle indispensables à la réussite de vos missions.

Le profil idéal se distingue par une rigueur exemplaire et un sens aigu de l'observation. Vous possédez une excellente capacité d'analyse pour garantir la conformité des produits et des procédures. Votre esprit méthodique, couplé à une bonne aisance relationnelle, vous permet de communiquer efficacement avec les différents services de l'entreprise afin de maintenir un haut niveau d'exigence qualité.