

Technicien qualité agroalimentaire / qse (H/F)

33620 LARUSCADE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Profil Intérim, agence d'emploi temporaire, forte de la proximité qu'elle entretient avec l'ensemble de ses collaborateurs et d'une équipe réactive et dynamique recherche pour son client basé à LARUSCADE recherche un Technicien de contrôle qualité (h/f) pour renforcer son équipe.

Le poste

Dans le cadre de son développement, notre client spécialisé dans la fabrication de farines recherche un(e) Technicien(ne) Qualité Agroalimentaire / QSE. Vos principales missions seront notamment :

- Assurer le suivi et le contrôle de la qualité des matières premières, notamment des blés, et des produits finis.
- Réaliser les contrôles qualité aux différentes étapes du processus de fabrication.
- Effectuer les analyses et assurer le suivi des résultats.
- Participer à la gestion et au suivi du plan HACCP.
- Assurer le suivi des procédures, instructions et documents qualité.
- Participer à la gestion des non-conformités et mettre en place les actions correctives et préventives.
- Participer au suivi de la traçabilité et à la gestion des réclamations clients.
- Préparer et participer aux audits internes, clients et organismes de certification.
- Assurer le suivi des indicateurs qualité et proposer des actions d'amélioration.
- Sensibiliser et accompagner les équipes aux bonnes pratiques d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire.
- Participer au suivi des fournisseurs et des matières premières.
- Contribuer à la démarche QSE de l'entreprise.
- Participer à l'amélioration continue des pratiques et des processus du site.
- Veiller au respect de la réglementation applicable au secteur agroalimentaire.

Le profil recherché

De formation Bac+2 à Bac+3 en qualité, agroalimentaire, QSE ou domaine similaire, vous disposez idéalement d'une première expérience dans l'industrie agroalimentaire.

Nous recherchons une personne ayant une bonne connaissance :

- Des principes de sécurité alimentaire et HACCP.
- Des systèmes de management de la qualité.
- De la réglementation agroalimentaire.
- Des méthodes de gestion des non-conformités et d'amélioration continue.
- Des démarches QSE et de la prévention des risques.
- Une expérience dans le secteur de la meunerie, des céréales ou de l'industrie agroalimentaire serait particulièrement appréciée.