

OFFRE DE POSTE – TECHNICIEN QUALITE H/F

DESCRIPTIF

Depuis 25 ans, SOREAL ILOU, entreprise agro-alimentaire bretonne basée en Ille-et Vilaine (35), fabrique et commercialise des sauces industrielles à destination des professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration rapide.

Afin de renforcer son équipe, le service Qualité recherche actuellement un ou une **Technicien(ne) de qualité**.

Sous l'autorité de la Directrice Qualité, et au sein de notre laboratoire interne, vous réalisez et exploitez les contrôles qualité selon les instructions définies, et vous alertez votre responsable en cas de non-conformités, dans le strict respect des consignes et des règles de sécurité des aliments, d'hygiène et de qualité en vigueur dans l'entreprise.

Ainsi, vous prenez en charge les missions principales suivantes :

- Contrôler le respect des bonnes pratiques d'hygiène, de qualité et de spécifications des produits sur les lignes de production,
- Contrôler les matières premières, emballages, produits semi-finis et finis selon les plans de contrôles en place,
- Réaliser et exploiter les contrôles métrologiques des équipements de mesure liés à la maîtrise de la sécurité des aliments (température, pH, détection de corps étrangers,...),
- Réaliser et exploiter les analyses internes d'hygiène et de qualité (équipement, environnement, opérateur),
- Réaliser et exploiter le contrôle de prestation du nettoyage du site,
- Gérer les échantillothèques,
- Exploiter chaque semaine et chaque mois les résultats des contrôles, en assurer une synthèse et un reporting

Evoluant au sein d'un des services-clés de l'entreprise, et installé(e) directement au cœur de l'atelier de production, vous êtes également amené(e) à participer aux validations industrielles, aux actions de sensibilisation/formation des opérateurs de production, aux audits clients/certification, ainsi qu'aux exercices de traçabilité...

Vous réalisez vos missions dans un souci permanent d'efficacité, de rigueur, de strict respect des procédures prévues et définies par la direction qualité que vous alertez lors de non-conformités constatées.

PROFIL

Titulaire d'un diplôme niveau Bac+2/3 (BTS, DUT, Licence pro, ...) dans le domaine de la qualité ou de la sécurité des aliments, vous justifiez d'une première expérience réussie sur un poste similaire, acquise de préférence dans le secteur agro-alimentaire. Vous maîtrisez les méthodes de contrôle, de mesure, de collecte et d'enregistrement liées aux activités d'un service qualité et avez de solides notions en matière d'hygiène, de traçabilité et de sécurité des aliments. La connaissance des principes HACCP et du référentiel IFS est un sérieux atout.

A l'aise dans la lecture et la rédaction de la documentation qualité, votre méthode et votre rigueur dans le travail vous permettront d'être rapidement opérationnel(le). Vous avez par ailleurs le goût du travail en équipe et savez communiquer pour faire circuler efficacement l'information.

Votre capacité à faire preuve d'initiative, de bons sens, de pragmatisme et votre force de proposition fera de vous le ou la candidat(e) idéal(e).

CONTRAT ET REMUNERATION

CDD de 7 mois - Poste à pourvoir immédiatement.

Statut Ouvrier/Employé – Salaire selon profil, avec avantages (13^{ème} mois, chèques-déjeuner, participation, ...).

POUR CANDIDATER

Merci de transmettre votre candidature à l'adresse suivante : recrutement@soreal.fr (sous la référence STQ/2018).