



OFFRE DE POSTE

COORDINATEUR QUALITÉ (H/F) – TEMPS PLEIN

Missions

1. Assurer et promouvoir le déploiement, dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue, du SMQ¹ /SMSDA² défini par l'entreprise afin de garantir la fabrication des produits qui répondent aux exigences réglementaires, de la politique Qualité et des clients.
2. Collaborer à l'analyse, synthèse et formalisation des données qui permettront la prise de décisions relatives aux SMQ/SMSDA.

Activités principales

- 1) Assurance Qualité
 - Animer le SMQ/SMSDA auprès des collaborateurs et impliquer les différents acteurs dans l'atteinte des objectifs qualité ;
 - Assurer le traitement des non-conformités et réclamations (encodage, analyse de causes, identification et suivi du plan d'actions...) ;
 - Gérer le système documentaire nécessaire et pertinent pour la réalisation efficace du SMQ/SMSDA et des opérations de production (création/mise à jour des cahiers des charges, fiches produits, documentation opérationnelle...)
- 2) Sécurité des Aliments :
 - Participer activement à l'identification, mise en place, amélioration et suivi des programmes prérequis ;
 - Organiser et assurer la formation et sensibilisation des collaborateurs aux bonnes pratiques de l'entreprise ;
 - Coordonner la mise à jour et déploiement des analyses HACCP ;
 - Veiller au respect des bonnes pratiques d'hygiène et alerter en cas de dérive constatée ;
- 3) Amélioration continue :
 - Participer à la préparation, réalisation et suivi des audits externes (clients, fournisseurs, organismes de certification...) et internes (processus, PRP, HACCP...) ;
 - Réaliser des inspections selon le planning établi ;
 - Suivre les plans d'actions usine et veiller à leur mise en place ;
 - Déclencher des propositions d'amélioration continue (systèmes, méthodes...) ;
- 4) Suivi des indicateurs :
 - Suivre et analyser les données associées aux indicateurs qualité sous votre responsabilité (qualité des produits, environnement, nettoyages...) ;
 - Identifier et formaliser les analyses des causes et le plan d'actions lors que des dérives sont constatées ;
 - Alimenter et tenir à jour les tableaux de bord qualité ;
 - Communiquer les résultats à la hiérarchie et aux collaborateurs du service industriel.
- 5) Actions terrain/divers
 - Réaliser les prélèvements nécessaires à l'évaluation des process et/ou de l'environnement ;

¹ Système de Management de la Qualité

² Système de Management de la Sécurité des Aliments



OFFRE DE POSTE

- Analyse et suivi d'un point de vue sécurité des aliments des chantiers usine ;
- Donner du support aux collaborateurs du service sur leur périmètres.

Rattachement hiérarchique

Responsable Qualité

Situation géographique

Libramont-Chevigny

Date démarrage

Immédiat

Profil requis

- Etudes dans le secteur agroalimentaire Bac +3/5.
- Connaissance des outils et des démarches de gestion de la qualité ;
- Connaissance des référentiels relatifs à la Sécurité des Aliments (IFS, FSSC 22000...) ;
- Connaissances en produits/process laitiers. Connaissances en microbiologie est un plus ;
- Maîtrise des outils bureautiques et informatiques (Microsoft office : Word, Excel, Power Point, Teams, etc.).
- Savoir-être : rigueur, autonomie, capacité d'analyse et de synthèse, réactivité et pro activité, force de proposition, bonne communication.
- Notions d'anglais technique.