

 **Quality (QA) Manager**

Le QA Manager fait partie de l’équipe Qualité. Cette fonction recouvre l’ensemble des aspects de la Qualité au sein du site de production : analyse QA d’un produit en création, contrôles et analyses QA des produits finis, QA de l’outil de production et des procédures. Gestion et acquisition des certifications/autorisations.

***Tâches et responsabilités***

Tâches-clés (liste non limitative & non exhaustive):

* Participation active à la gestion de l’équipe Qualité
	+ Participer au système de back-up au sein de son équipe
	+ Mise en place de l’organisation nécessaire pour assurer le bon fonctionnement de l’équipe et la collaboration transversale (ex : mise en place de réunions, PV de réunions …)
* Rôle managérial direct vis-à-vis du(es) Field QA Officer(s)
	+ Fixation des objectifs, suivi et évaluation
	+ Formation
	+ Conseils & coaching
* Rôle « managérial » indirect vis-à-vis des équipes de production
	+ Développer de manière continue, au sein de toutes les équipes liées à la production, la prise de conscience et les connaissances relatives à l’hygiène alimentaire et les normes de qualités externes et internes à l’entreprise
* Contrôles et supervision des contrôles (partie assurance qualité) et soutien du Head Quality pour leur mise en place
	+ Contrôles des normes d’hygiène sur le site
	+ Contrôles approfondis des matières 1ere et en cours du processus (analyse de risque – préventif)
	+ Mise en place des étalonnages des outils de production et des contrôles y afférant
* Amélioration continue des systèmes de Qualité et implémentation d’actions correctrices et préventives pérennes
* Suivi de la production au niveau Qualité et hygiène en intégrant
	+ les législations
	+ les garanties vis-à-vis de la clientèle
	+ les objectifs de l’entreprise
* Gestion de projets liés aux processus et analyses QA
* Participation active à des projets liés à son activité
* Gestion des fournisseurs :
	+ Rédaction et gestion des cahiers de charges pour les fournisseurs
	+ Audit des fournisseurs
	+ Gestion de la revue qualité des fournisseurs
* Documentation et suivi administratif :
	+ Gestion des plaintes clients et fournisseurs, plaintes de non-conformité interne
	+ Gestion des spécifications
	+ Création des étiquettes pour les différents clients tenant compte des spécifications du produit
	+ Traitement des données et des analyses de terrain
	+ Coordination des démarches de certifications, suivi et maintien
	+ Audit AFSCA
	+ Gestion des demandes des clients sur les produits
* Approvisionnement du matériel Qualité nécessaire à la fonction
* Reporting régulier et structuré vers le N+1
* Rôle de back-Up : Effectuer si besoin les tâches du Field QA Officer
* Membre de l’équipe HACCP : il met ses compétences à disposition de l’équipe HACCP.
* Membre de l’équipe Food defense : il alloue les ressources nécessaires à l’application de la politique et du plan Food Defense et participe activement en validant la politique et le plan Food Defense
* Il conseille et assiste l’équipe en matière de production, de logistique, de certification.
* Il est reponsable de la bonne application des GMP, les transmet à son équipe et s’implique dans la gestion de la sécurité alimentaire.
* Il est responsable de la gestion de la food fraud.
* Il met en place la politique et le plan Food Defense, assure le suivi de leur application, de leur évaluation et de leur mise à jour. Il anime les réunions, assure la surveillance et la gestion des constats et crises

Le Quality Manager est responsable de :

* Participer activement au bon fonctionnement du secteur Qualité
* Assurer une amélioration continue des process industriel et des flux de nouveaux produits.
* Fiabiliser le système Qualité afin de minimiser les non-conformités.
* Délivrer des produits correspondant aux normes de sécurité alimentaire
* Maintenir les certifications IFS et respecter les règles AFSCA et autres législations.
* Respecter les normes externes et internes, les objectifs de l’entreprise et les garanties vis-à-vis de la clientèle

***Profil de compétence :***

La **collaboration et l’esprit d’équipe** sont des compétences-clés communes à toutes les fonctions au sein de Goumanisto

Compétences clés génériques (*max 6*) :

* People management
* Organisation/structure
* Respect des procédures
* Proactivité
* Analyse
* Force de persuasion/Conviction

Compétences clés spécifiques (*max 6*) :

* Diplôme d’ingénieur agronome ou équivalent
* Expérience de min 5 ans en métier agro-alimentaire
* Connaissance des langues : NL, FR, EN (passif)
* Connaissance IT : outils Microsoft et ERP

***Structure hiérarchique:***

« *Où se situe la fonction dans la hiérarchie* » :