

- INGÉNIEUR(E) QUALITE (H/F) -

LIEU :

ABATTOIR BERNARD | Locminé (Kerbéthune), 56
Basée dans le Morbihan (56), tout proche de Vannes et Lorient

TYPE DE CONTRAT :

CDI

VOS MISSIONS :

Rattaché(e) au Responsable qualité du site, vous bénéficiez d'un parcours d'intégration vous permettant d'appréhender nos métiers de la première transformation.

Vos missions seront les suivantes :

- Mise en œuvre et suivi du système qualité (optimisation et améliorations), gestion du système documentaire, évaluation et suivi du processus (hygiène/qualité, nettoyage) et de l'HACCP ;
- Gestion des non conformités et des actions correctives ;
- Gestion et suivi des CCP, PRPo, audits internes ;
- Elaboration et validation des cahiers des charges, gestion des réclamations, garant du respect des exigences clients (hygiène, qualité, sécurité sanitaire) ;
- Garantir la bonne mise en œuvre des dispositions relatives à l'hygiène, la qualité produit et la sécurité alimentaire ;
- Mise en œuvre et suivi des plans de contrôles ;
- Suivi des modifications réglementaires concernant les conditions de fabrication du produit et les communication aux personnes concernées.

VOTRE PROFIL :

COMPETENCES REQUISES :

- Organisation et rigueur
- Autonomie, réactivité et adaptation
- Sens de la communication et aptitude au travail en équipe
- Force de proposition
- Anglais courant apprécié

NIVEAU D'ETUDE / EXPERIENCE :

Titulaire d'un diplôme de niveau bac +5 dans le domaine de l'agro-alimentaire, vous bénéficiez d'une première expérience en industrie agroalimentaire dans une mission similaire, idéalement en lien avec la fabrication de produits carnés.

Horaires de journée (sauf cas particuliers)

Attaché à la mixité et à la diversité, le Groupe Jean Floc'h privilégie l'égalité des chances dans sa politique de recrutement. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.



Les sites de production JEAN FLOC'H fabriquent des produits élaborés de viande et de charcuterie, en frais, surgelés ou appertisés.

Ces produits sont destinés aux industriels, à la restauration collective, à la GMS, aux grossistes, aux bouchers charcutiers et à l'export.



JEAN FLOC'H est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : abattage, découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



6 marques



14 sites de production



2 200 collaborateurs



800 M € de C.A.



35% du C.A. à l'export

POUR POSTULER :

Transmettre CV et lettre de candidature à : recrut@jean-floch.com