

Offre d'emploi Responsable Qualité (h/f)

Votre fonction

En tant que responsable qualité, vous serez amené à effectuer les tâches suivantes :

- Réalisation d'audits internes (+ plans d'inspections internes) et audits fournisseurs
- Suivi du système de gestion de la Qualité et de la Sécurité alimentaire : rédaction et mise à jour de tous les documents liés au manuel
- Gestion et mise à jour de l'étude HACCP et des CP et CCP (description produit, diagrammes de fabrication, plan de contrôle, programme de prérequis, analyse HACCP)
- Formations internes (charte hygiène, bonnes pratiques d'hygiène, maîtrise allergènes, food defense,...)
- Gestion et mise à jour du Cahier de Charges Fournisseurs Matières Première Alimentaires, y compris les emballages, fiches techniques, attestations, analyse matières premières, conformité...)
- Recherche et Développement : gestion/création ou modification de recettes, développement de nouveaux produits (demandes internes ou externes), emballage...
- Établissement et suivi du plan d'analyse microbiologique produit fini (laboratoire externe), tests internes
- Gestion des actions correctives (suite à un audit, des réclamations...)
- Gestion des déviations et éventuels produits non-conformes
- Gestion des réclamations clients/fournisseurs

Profil et connaissances requises

Vous disposez d'un diplôme d'Ingénieur (Master bio, agro ou industriel) à orientation agro-alimentaire.

Vous connaissez la législation alimentaire et les référentiels (IFS, certification BIO, AFSCA...).

Vous avez déjà une expérience probante dans une fonction similaire.

Pragmatique, vous êtes résolument orienté solutions. Vous faites preuve de rigueur et de méthode.

Votre contrat

Temps plein de jour

Contrat à durée indéterminée

Contact

Nom de l'entreprise : 2VD

Nom de la personne de contact : Madame Véronique Wautelet

Adresse : Rue de l'île Dossai, 17 – 5300 Sclayn

Téléphone : 085/82.60.01

E-Mail : veronique.wautelet@2vd.eu