

Potel & Chabot

PARIS

POSTE : Responsable Qualité Adjoint(e) H/F

Type de contrat : CDI

Localisation : 3 rue de Chaillot, 75116 PARIS

Votre mission :

En étroite collaboration avec les différentes Directions et Services de l'entreprise, le/la Responsable Qualité Adjoint(e) H/F participe à la mise en place et au déploiement du système de management de la qualité pour les deux maisons du groupe.

Vous aurez notamment en charge de :

- Participer à l'amélioration et au déploiement du système de management qualité au sein des différents sites du groupe et sur nos réceptions en lien avec les équipes opérationnelles.
- Suivre et contrôler le respect et la mise en place des règles Groupe et légales dans les domaines de l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments.
- Être garant des bonnes pratiques de fabrication des équipes (nettoyage, températures des produits, manipulations, enregistrements qualité...),
- Déterminer les indicateurs qualité (traçabilité, résultats bactériologiques, tests de surfaces...),
- Coordonner les audits hygiène internes, tant au laboratoire que sur les lieux de réception.
- Proposer un plan d'actions correctives dès qu'une non-conformité est relevée, travailler la montée en compétences des équipes de production, leur responsabilisation ainsi que leur évolution sur la maîtrise de la qualité sanitaire.
- Répondre aux demandes de menus spécifiques des clients (allergies, interdits religieux...).

Missions RSE :

- Soutenir le service achats sur le suivi de la qualité des fournisseurs alimentaires à travers des audits réguliers incluant nos exigences RSE,
- Soutenir et faire appliquer les exigences RSE dans la gestion de la production (consignes de tri, dons surplus de production à l'aide alimentaire...),
- Evaluer la conformité du groupe aux exigences légales sur le volet sécurité sanitaire des aliments et le cas échéant mettre en œuvre les actions de mise en conformité (veille réglementaire).

Profil recherché :

Au-delà de votre expérience, vous possédez :

- Diplôme universitaire en sciences de l'alimentation, ingénieur agroalimentaire ou dans un domaine connexe,
- Minimum 5 ans d'expérience en gestion de la qualité dans l'industrie agroalimentaire,
- Connaissances approfondies des normes de qualité et de sécurité alimentaire (y compris microbiologie),
- Excellentes compétences en gestion d'équipe et communication,
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et à prendre des décisions éclairées rapidement et en autonomie.

Alors rejoignez-nous !

Ce poste est à pourvoir en CDI, statut Agent de maîtrise.

Nos avantages

- Cantines d'entreprise
- Mutuelle avantageuse et prise en charge par l'employeur à hauteur de 60%
- Participation aux frais de transport en commun : Prise en charge par l'employeur à hauteur de 80% OU Forfait Mobilité Durable de 150 € nets / an (versé en une seule fois)
- Accord télétravail

- 50% de remise sur la carte de la pâtisserie de Potel & Chabot
- 30% de remise sur la carte du salé de Potel & Chabot
- CSE
- Carte ACCOR
- Plan Epargne Entreprise avec abondement annuel
- Possibilité d'évolution

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux suivants :

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/potel-et-chabot/>

Instagram : <https://www.instagram.com/poteletchabot/>