



NOUS RECHERCHONS UN/UNE RESPONSABLE QUALITÉ F/H

QUI
SOMMES
NOUS ?

Depuis 38 ans, la Maison Grosdoit est spécialisée dans la transformation et la commercialisation de produits frais et plus précisément les découpes de viande, volaille, charcuterie et produits traiteurs. Notre ligne directrice, depuis le début des années 2008, porte sur un fort investissement dans les filières d'élevage en Normandie et tout particulièrement sur les espèces

- bovines, porcines et avicoles.
- Véritable trait d'union entre le champ à l'assiette, nous sommes engagés à accompagner nos clients
- vers un bien-manger local en proposant, en plus des produits carnés, un panier de produits de producteurs Normands.

POUR ACCOMPAGNER NOTRE DEVELOPPEMENT, NOUS RECRUTONS : UN(E) RESPONSABLE QUALITÉ F/H

Vous prenez la direction d'une équipe de deux personnes et travaillerez en étroite collaboration avec la Direction Générale, et les différents services.

VOS MISSIONS

Veille réglementaire et conformité des produits

- Le suivi des différents règlements ou texte de loi
- Le lancement et suivi des analyses bactériologiques
- La mise à jour des fiches techniques

Participation à l'amélioration continue du Management de la Qualité (renouvellement de certification)

- La définition et amélioration d'outils pour fiabiliser les processus,
- La participation aux réunions qualité et revues de direction/processus
- L'élaboration des comptes rendu de réunion
- Mise en place des outils «clés» de la transition environnementale

Gestion et Animation de la Sécurité sanitaire

- De nos ateliers de transformation et des boutiques
- De l'entreposage et activité de transport frigorifique

Participation à l'animation de la démarche Qualité de l'entreprise

- La mise en conformité des normes ISO 9001 et ISO 22000 et l'application de la politique qualité et sécurité alimentaire
- La mise à jour et suivi du plan HACCP,
- La sensibilisation des collaborateurs à la qualité
- Le suivi et la mise à jour des indicateurs qualité
- La gestion des non conformités et réclamations clients
- Le suivi des réclamations sur les différents sites de production et la mise en oeuvre des actions correctives et préventives
- La réalisation d'exercices de traçabilité
- La préparation et la réalisation d'audits internes, hygiène et suivi des plans d'action
- Le suivi métrologique des équipements
- La rédaction des cahiers techniques lors de réponse à appel d'offres

PRÉ-REQUIS

- Forte rigueur, minutie et sens du détail
- Capacité d'organisation et priorisation
- Capacité d'écoute, d'analyse et de synthèse
- Bon esprit d'équipe, aisance relationnelle et sens du service (interne et externe)
- Bonne expression orale et écrite

- Bonne maîtrise des outils informatiques basiques : Excel, Word, Power point, Outlook (utilisation d'une gestion SAGE / ERP ALTA)
- De formation supérieure (bac + 2 à bac + 5) en Management de la Qualité, vous justifiez d'une première expérience à un poste en gestion de la qualité, idéalement en milieu agroalimentaire.
- Sensibilité aux questions environnementales

SI VOUS VOUS RECONNAISSEZ DANS CES TERMES, VENEZ NOUS RENCONTRER !

- Date d'embauche envisagée : Dès que possible
- Type d'emploi : Temps plein, CDI
- Parcours d'évolution professionnelle
- Salaire : variable selon profil et expérience

- Activité professionnelle : du lundi au vendredi - 40h
- Expérience professionnelle : 2 ans minimum (Exigé)
- Le poste est basé sur le MIN à Rouen (76000), Normandie
- Pas de télétravail

POUR CANDIDATER :



02 32 10 55 15



RECRUTEMENT@GROSDOIT.FR



GROSDOIT sas
MIN de ROUEN
Avenue du Cdt Bichery
76000 ROUEN