

Intitulé de poste:

Responsable qualité

Informations sur l'entreprise:

NORD OLIVE

20 rue de la Motte 62250 MARQUISE

Secteur d'activité:

Préparation et vente de produit alimentaire en btoc et btob

Missions:

- Veiller à la conformité et à la sécurité des produits mis en vente
- garantir la traçabilité alimentaire
- garantir le respect des normes sanitaires réglementaires
- assurer la mise en place et le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire

Actions/tâches:

- contrôler la qualité des produits avant leur mise en vente
- suivre la traçabilité et la rotation des produits
- s'assurer de la conformité de l'étiquetage et du respect des normes en vigueur
- mettre en place, gérer et faire vivre le Plan de Maîtrise Sanitaire
- réaliser des audits internes et proposer des actions correctives
- accompagner les équipes sur les bonnes pratiques d'hygiène et de qualité
- utiliser et mettre à jour les outils internes pour le suivi qualité et traçabilité
- assurer une veille réglementaire en matière de sécurité alimentaire et d'étiquetage

Compétences attendues:

- compétences en matière de qualité et sécurité alimentaire
- rigueur, organisation, sens des responsabilités
- maîtrise des outils informatiques
- capacités pédagogiques et relationnelles

Moyens mis à disposition:

outils informatiques

Rémunération brute annuelle prévue:

26 400.00 €