

La fonction qualité / hygiène / sécurité / environnement regroupe l'ensemble des activités liées à la mise en œuvre et au contrôle d'application des réglementations et normes externes, la définition ainsi que le contrôle de l'application des standards internes concernant la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement.



FORMATIONS NECESSAIRES

- Ecoles d'ingénieurs agroalimentaires avec spécialisation qualité
- DESS qualité en industrie agroalimentaire

QUALITES REQUISES



- Capacité d'analyse
- Sens de l'organisation et des responsabilités
- Aisance relationnelle
- Sens de l'écoute
- Diplomatie
- Esprit d'équipe
- Rigueur

MISSIONS PRINCIPALES



- Mettre en place, accompagner et suivre les procédures qualité en vue d'obtenir des certifications
- Déployer les outils QSE
- Organiser les audits internes et fournisseurs
- Animer des groupes de progrès
- Identifier et analyser les risques et normes de conformités
- Suivre et appliquer les réglementations
- Contrôler et suivre les indicateurs de conformités produits et de performance
- Sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques en matière de qualité



SALAIRE

Jeune diplômé : 25 à 30 K€
Jeune cadre : 31 à 42K€
Cadre confirmé : 50 à 80K€



METIERS

- Contrôleur (se) sanitaire – Laborantine
- Spécialiste Assureur qualité
- Spécialiste qualité environnement
- Spécialiste sécurité et sûreté
- Responsable QHSSE