



Olatein, industrie biotechnologique spécialisée dans la transformation végétale à destination de l'alimentation humaine, recherche pour son site de Dieppe un(e)

RESPONSABLE QUALITE H/F
CDI
DIEPPE

Au sein d'un site de production, filiale d'un acteur mondial sur le marché de la nutrition et de la santé, vous rejoignez une équipe dynamique d'un site à taille humaine en pleine expansion et vous évoluez sous la responsabilité du Directeur de Site.

Vous vous assurez que le site opère conformément aux normes de qualité et selon les standard requis. Vous assurez un fonctionnement optimal du laboratoire de production et supervisez l'analyse des matières premières et des produits finis, afin de veiller que les produits fabriqués soient conformes aux spécifications et aux exigences des clients afin de fournir l'approbation finale pour la mise sur le marché du produit.

Vous assurez l'encadrement d'une équipe de 3 personnes.

A ce titre, vous assurez les missions suivantes :

Assurance qualité

- *Définir le plan qualité de l'usine et le met en œuvre. En suivre son exécution et prendre d'éventuelles mesures correctives, afin d'atteindre les objectifs définis*
- *Organiser des revues périodiques du système qualité et vérifier son application*
- *Définir et mettre en œuvre des KPIs et en assurer un reporting périodique.*
- *Veiller à ce que les systèmes appropriés notamment FSSC 22000, GMP+, Kosher et Halal soient en place et à jour, conformément aux lois, réglementations et normes applicables. Assurer la conformité de l'usine vis-à-vis des normes et certifications qualité.*
- *Planifier, organiser et réaliser des audits qualité internes et externes afin de garantir la conformité des activités de l'usine aux politiques, normes et procédures.*
- *Veiller à ce que l'organisation apprenne des écarts constatés lors des audits internes ou externes et que ceux-ci soient traduits en actions correctives. Contrôler la bonne réalisation des actions correctives.*
- *Approuver les documents liés à la qualité (par exemple, validation, écarts, réclamations, rapports d'audit...)*
- *Animateur principal de la culture sureté alimentaire au sein de l'entreprise.*

Gestion qualité

- *Coacher et challenger l'ensemble de l'usine dans l'objectif d'une performance optimale en termes d'hygiène et de qualité*
- *Identifier toute situation à risque (hygiène ou qualité)*
- *Élaborer et mettre en œuvre un programme de formation relatif à la qualité*
- *Mettre en place et maintenir un réseau qualité avec les parties prenantes pertinentes. Représenter le site auprès des parties externes sur des sujets qualité*
- *Se tenir au courant du développement des lois, réglementations et exigences et de tout autre aspect lié à la qualité*
- *Gérer des projets d'amélioration de la qualité*
- *Communiquer en interne sur les performances qualité de l'usine*
- *Veiller à l'excellence opérationnelle (performance, coût...) des processus qualité*



Contrôle qualité

- *Définir, améliorer et réviser les méthodes d'analyse réalisées par l'équipe de production et former les opérateurs à leur utilisation.*
- *Surveiller la conformité des matières premières entrantes aux spécifications définies*
- *Organiser une analyse externe des produits finis et fournir l'approbation finale pour la mise sur le marché du produit et de la matière première à des fins de fabrication.*
- *Etre l'interface qualité avec les clients et partenaires.*

PROFIL :

Titulaire d'un BAC +5, vous justifiez d'une expérience réussie d'au moins 10 ans au sein d'une industrie biotechnologique, agroalimentaire ou chimique. Vous êtes reconnu pour votre capacité à accompagner les équipes sur le terrain et gérer des projets transverses. Une expérience managériale réussie auprès d'équipe de terrain est impérative pour occuper le poste. Afin de mener au mieux les projets stratégiques du site, vous êtes familiarisé avec le référentiel HACCP/GMP+/ FSSC22000.

Vous justifiez d'un anglais bilingue pour échanger quotidiennement avec le Groupe et mener des projets transverses.

CONDITIONS :

- Poste à pourvoir en CDI
- Lieu : Dieppe (télétravail / Hybride possible selon profil)
- Forfait jours
- Statut Cadre, membre du CODIR
- Rémunération : selon profil. Attractive sur 13 mois + Package.

Pourquoi nous rejoindre ?

Ce poste crucial vous permettra de piloter la qualité sur un site stratégique, en pleine croissance, où votre expertise sera essentielle pour garantir les standards élevés de notre production. Rejoignez une équipe passionnée et contribuez activement à notre mission d'innovation et d'excellence dans la nutrition et la santé.