



## RESPONSABLE QUALITE ET ENVIRONNEMENT

H/F

La société **AVI-CHARENTE**, filiale du groupe agro-alimentaire SENOBLE aux ambitions fortes et spécialisée dans l'ultra-frais, fabrique avec passion des entremets depuis 1996.

Son site industriel de 11000 m<sup>2</sup> de surface construite est situé aux portes de La Rochelle. L'entreprise emploie 250 personnes et produit environ 28000 tonnes par an de produits laitiers ou à base de soja. Elle est certifiée IFS et ISO 14001 depuis de nombreuses années.

### Missions :

Rattaché au Directeur de site, vous mettez en place et animez la politique Qualité sur le périmètre de l'usine.

Vous êtes le garant de la sécurité alimentaire et du niveau de qualité organoleptique, physico-chimique et microbiologique des produits finis

Vous êtes le garant de la satisfaction des clients.

Vous assurez le succès des audits de certification IFS, ISO 14001 et des audits clients

Vous êtes l'interlocuteur/ interlocutrice des services officiels de contrôle.

### Activités :

#### A ce titre vos missions consisteront à :

**Concevoir et mettre en place les systèmes Qualité et Environnement** de l'entreprise, évaluer leur efficacité et les faire évoluer : identification et analyse des non-conformités et proposer des actions correctives et préventives, réalisation des diagnostics et audits qualité internes, des audits fournisseurs

**Concevoir et gérer les référentiels de l'entreprise** (processus, procédures...) en conformité avec les référentiels IFS et ISO 14001 : rédaction du manuel Qualité interne, élaboration et présentation des revues de direction Qualité et Environnement

**Développer la culture qualité des collaborateurs**, en impulsant une dynamique quotidienne sur le sujet : animation des groupes de résolution de problèmes, élaboration et animation d'actions de sensibilisation et de formation du personnel

**Manager une équipe** de 8 collaborateurs

## **Compétences recherchées :**

Connaissance des concepts, outils et méthodes du management de la qualité

Maîtrise des normes **IFS** et **ISO 14001** et des méthodes d'analyses des risques (HACCP, Food defense, Food fraud, Analyse environnementale)

Connaissance des process laitiers ou similaires

## **Vos atouts qui feront la différence :**

Rigueur, organisation et esprit analytique

Aptitude à communiquer (à l'oral et à l'écrit) et à convaincre

Pédagogie, diplomatie et bonnes capacités d'écoute

## **VOTRE PROFIL :**

Vous êtes diplômé(e) d'une école d'ingénieur en agroalimentaire avec une expérience significative de 5 à 8 ans sur des fonctions de Qualité/Production en IAA et idéalement sur les métiers du Lait ou produits frais. Vous avez une bonne connaissance des exigences de la norme IFS en particulier.

Nous attendons de vous autonomie, implication et sens du travail en équipe projets.

Esprit d'équipe, Agilité et Engagement sont nos valeurs et vous les partagez alors rejoignez-nous.

Statut cadre et Salaire selon niveau et expérience. Offre à pourvoir sur le site d'Aytré.

Pour postuler : directement sur le site internet <https://avi-charente.fr> Ou sur rh@avi-charente.fr