

Intitulé du poste :

RESPONSABLE QUALITE H/F

**L'Entreprise :**

PRODIETIC (35 p), nous sommes spécialisés dans le développement et la fabrication de produits protéinés en poudre sous certification ISO 22000, dans les domaines de :

- La nutrition sportive,
- Le contrôle du poids,
- La dénutrition,
- Les besoins adaptés,
- La beauté.

Forts d'une expérience de plus de 30 ans, nous figurons parmi les principaux acteurs européens de notre spécialité. Les produits que nous développons offrent des bénéfices santé & nutritionnels reconnus,

Grâce à des compétences de conseil et de personnalisation, nous avons su gagner la confiance de nombreux professionnels de l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique, notamment à l'international avec un développement des ventes à l'export. Nous regroupons toutes nos activités sur un site de plus de 11 000 m<sup>2</sup>, dont 6 300 m<sup>2</sup> couverts et comprenant les bureaux, le laboratoire de recherche et développement, les ateliers de production et les espaces de stockage.

La sécurité alimentaire est au cœur de nos préoccupations, c'est pourquoi nous avons fait le choix d'une certification internationale basée sur la sécurité des denrées alimentaires : Depuis 2009, nous sommes certifiés ISO 22000.

**Descriptif du poste :**

Nous recherchons notre nouveau Responsable Qualité en charge de diriger, d'animer, de coordonner, de contrôler et d'optimiser l'activité QHE afin de garantir la sécurité alimentaire des produits et la satisfaction des clients.

Rattaché(e) au Directeur du site, et en lien avec l'ensemble des services de l'entreprise (R&D, Production, Achat, Maintenance), vous garantissez la qualité des produits tout au long du processus de développement et de production en collaboration avec une contrôleuse qualité dont vous aurez la supervision.

**Grâce une grande autonomie, vous pourrez manager la totalité des missions confiées ;  
Domaine de la Qualité & Sécurité alimentaire :**

- Définir et assurer le déploiement du système de management qualité en accord avec la politique générale de l'entreprise et l'esprit de la norme ISO 22 000
- Piloter l'ISO 22000
- Coordonner l'ensemble des actions qualité de l'entreprise
- Assurer la conformité des produits par rapport aux exigences internes/externes avec l'appui de la contrôleuse qualité
- Organiser la réalisation et le suivi du contrôle qualité de la réception des matières premières au stockage des produits finis, et proposer des actions d'amélioration
- Garantir la compréhension et l'application des procédures et démarches qualité & sécurité alimentaire à travers les formations et l'assistance méthodologique
- Enregistrer et suivre la gestion des non-conformités avec les parties concernées (Responsables production, R&D et service Commercial et service Achats)
- Piloter la démarche HACCP
- Piloter les démarches de certifications et assurer la pérennité des certifications en vigueur
- Assurer le reporting et le pilotage des indicateurs qualité (Revue de direction ..)
- Assurer la veille normative et réglementaire
- Apporter un appui technique aux clients concernant les différentes législations à respecter, notamment en termes d'étiquetage
- Gérer les prestataires liés à l'hygiène et aux analyses, en maîtriser les coûts et vérifier les factures

## Profil recherché :

De formation BAC+5 en qualité et/ou Agro-alimentaire, vous disposez d'au moins 3 ans d'expérience dans le secteur agroalimentaire et/ou de la nutraceutique.

Vous êtes une personne rigoureuse et méthodique, et disposez d'une bonne connaissance de l'HACCP.

Vous avez une bonne aisance relationnelle vous permettant d'échanger avec des interlocuteurs multiples en interne et en externe.

De nature communicante, et particulièrement à l'aise à l'écrit, vous avez une véritable envie de promouvoir la culture qualité et sécurité au sein de l'entreprise.

Autonome, et doté d'un vrai esprit d'équipe, vous savez être force de proposition et argumenter en faveur de vos positions.

Vous maîtrisez les outils informatiques (environnement Microsoft) et disposez d'un bon niveau d'anglais en écrit.

La connaissance de la norme NF EN 17444 ; des compléments alimentaires et de la réglementation de l'étiquetage serait un plus.

### Pourquoi nous rejoindre ?

- Un secteur d'activité passionnant ! Les produits que nous développons offrent des bénéfices santé & nutritionnels reconnus
- Une excellente ambiance de travail
- Un fort niveau d'autonomie et de responsabilité,
- Un rôle clé dans notre organisation.
- Un engagement dans une entreprise qui place la sécurité alimentaire au cœur de ses préoccupations
- Un parcours d'intégration vous permettant de vous familiariser à votre poste

Ce que nous vous proposons :

- CDI forfait jour annuel (215 j/an)
- Statut cadre
- Rémunération (40/50KE brut annuel) selon profil et expérience
- Tickets restaurant
- Mutuelle prise en charge à 64% par l'entreprise
- Prime d'intéressement

<b>Poste basé à :</b>	SAINT-MAXIMIN (60)
<b>Type de contrat :</b>	CDI
<b>Horaires :</b>	CADRE AU FORFAIT
<b>Rémunération :</b>	ENTRE 40 ET 50K€ BRUT ANNUEL

<b>Candidature</b> (CV + Lettre de Motivation) à retourner à :  sous la référence :	V.STANISLAWSKI - RH  MAIL : <a href="mailto:vduval@prodietic.com">vduval@prodietic.com</a>
	<b>2024 - 215</b>