



Animateur Qualité H/F

Date :	19/10/2022	Localisation :	23 Rue de Papin, 40500 Saint-Sever (40 - Landes)
Réf. :	WPEEY806	Rémunération :	
Type de contrat :	CDI	Formation :	BAC+2
Expérience :	2-5 ans		

Description de l'entreprise :

Fermiers du Sud-Ouest est le premier volailler du Sud-Ouest avec 215 Millions d'euros de CA. Il compte aujourd'hui 803 salariés. De l'abattage à la commercialisation, il réunit des spécialistes de la filière volailles, issus du Gers, des Landes et du Périgord. Trois territoires renommés pour la qualité de leurs productions agricoles et leur tradition gastronomique. Fermiers Du Sud-Ouest est une filiale du Groupe Coopératif Maïsadour.

Fermiers Landais est une des sociétés du Groupe Fermiers du Sud-Ouest. Avec ses deux sites de production basés à Saint-Sever et Pontonx sur l'Adour (40), Fermiers Landais compte aujourd'hui 385 salariés et réalise 106 millions d'euros de CA.

Précurseurs des volailles fermières élevées en liberté, les Fermiers Landais ont été à l'origine de la filière Label Rouge en France et perpétuent l'héritage d'une tradition volaillère.

Poste proposé :

Fermiers du Sud-Ouest est le premier volailler du Sud-Ouest avec 215 Millions d'euros de CA. Il compte aujourd'hui 803 salariés. De l'abattage à la commercialisation, il réunit des spécialistes de la filière volailles, issus du Gers, des Landes et du Périgord. Fermiers Du Sud-Ouest est une filiale du Groupe Coopératif Maïsadour.

Fermiers Landais est une des sociétés du Groupe Fermiers du Sud-Ouest. Avec ses deux sites de production basés à Saint-Sever et Pontonx sur l'Adour (40), Fermiers Landais compte aujourd'hui 385 salariés et réalise 106 millions d'euros de CA. Précurseurs des volailles fermières élevées en liberté, les Fermiers Landais ont été à l'origine de la filière Label Rouge en France et perpétuent l'héritage d'une tradition volaillère.

Description de la mission :

Rattaché au Responsable Qualité des Fermiers Landais, vous serez en charge du respect et de la mise en oeuvre de la politique Qualité de l'Entreprise, sur les deux sites de production (Saint-Sever et Pontonx sur l'Adour).

A ce titre, vous aurez pour missions :

- Veiller au bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire des sites
- Assurer le suivi du système HACCP des sites (mise à jour documentaire, plan de contrôle bactériologique ...)
- Participer au maintien de la certification IFS du site
- Participer à la gestion des stocks (traçabilité, vieillissement des produits) via des inventaires terrain quotidiens et de l'enregistrement dans un ERP
- Participer au déploiement de la culture qualité au sein de l'entreprise afin de s'inscrire dans un processus d'amélioration continue (présence terrain afin de sensibiliser les services de et en lien avec la production à la politique qualité de l'entreprise)
- Assurer le suivi des plans de contrôle en place
- Veiller à l'application des règles en lien avec le bien-être animal au sein de l'abattoir
- Animer les formations Qualité et Hygiène auprès du personnel
- Assurer la relation avec les autorités (services vétérinaires, fraudes ...) et les prestataires externes (laboratoires, organismes certificateurs ...) en relais du Responsable Qualité
- Suivre et analyser les différentes données de contrôle qualité afin d'identifier des axes d'amélioration
- Participer à la construction de tableaux de bord
- Rédiger différents documents relatifs au service (réponses clients, dossiers export ...)
- Participer à la veille réglementaire

Profil recherché :

Issu d'une formation Qualité de niveau BAC+2 à Bac+5 (avec une spécialisation en microbiologie), vous avez déjà travaillé dans l'agroalimentaire sur un poste similaire.

Vous avez une appétence pour les produits carnés et êtes sensible aux produits de qualité et labellisés. Vous êtes soucieux de la satisfaction client.

Vous maîtrisez la méthode de certification, idéalement de type IFS ainsi que la mise en place d'un système HACCP. Pour cela, vous démontrez de réelles capacités rédactionnelles.

Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques et avec l'utilisation d'un ERP.

Vous êtes sérieux, autonome et faites preuve d'organisation et de rigueur. Vous aimez travailler en transverse avec les différents services de l'entreprise.

Votre écoute, votre pédagogie et votre sens du contact vous permettront de participer pleinement au déploiement de la culture qualité de l'entreprise.

Votre sens de l'observation et votre capacité d'analyse vous aideront à identifier rapidement des voies d'amélioration dans votre environnement de travail.

Pour postuler, cliquer ici : <http://app.mytalentplug.com/redirection.aspx?ojid=UI4AmZlayKomk+XdVft9Rg==>
