

OFFRE D'EMPLOI

Contrôleur Qualité H/F CDD 5 mois

INTITULÉ DE L'OFFRE

Contrôleur Qualité

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La société Fipso - Industrie, basée à Lahontan (64), entre Pau et Bayonne, est la branche agro-alimentaire d'une Coopérative d'éleveurs de porcs du Sud-Ouest. Positionnée notamment sur des produits hauts de gamme (Jambon de Bayonne IGP, porc fermier Label Rouge) FIPSO intervient dans l'abattage, la découpe, la transformation et la commercialisation des viandes.

FIPSO s'est doté d'un outil industriel moderne, employant près de 300 personnes et répondant aux agréments sanitaires les plus exigeants, en France et à l'export (Chine, Etats-Unis...). Grâce à des investissements process conséquents, FIPSO dispose de lignes de production avec des niveaux d'automatisation élevés.

MISSIONS

Au sein du service qualité, vous prendrez en charge les missions suivantes :

- Veiller au respect des règles d'hygiène des salariés (contrôle du lavage des mains, de la bonne application des pratiques d'hygiène en cours de production, contrôle des températures des stérilisateur...)
- Assurer la vérification du nettoyage (prélèvements bactériologiques des surfaces et contrôle du nettoyage avant la production)
- Vérifier le bon fonctionnement du matériel (détecteurs de métaux, vérification de la conformité des sondes de températures...)
- Assurer la traçabilité des produits (vérification des étiquettes produits finis)
- Réaliser des prélèvements des surfaces des carcasses pour l'analyse bactériologique
- Assurer la mise à jour des indicateurs qualité (suivi du nettoyage, contrôles ph, cinétiques de refroidissement, visites clients...)
- Effectuer le suivi des contrôles réalisés par les opérateurs de production

Vous assurerez également des missions complémentaires en remplacement pendant les congés payés :

- Contrôler les containers à destination de la Chine afin de garantir que le contenu du chargement et l'étiquetage correspondent à la fiche palette
- Gestion des tenues de travail (approvisionnement et suivi)
- Contrôle des températures des produits

Vous pourrez être amené(e) à participer à d'autres missions en fonction des besoins.

PROFIL

Titulaire d'un diplôme de niveau bac + 2 avec une spécialisation en qualité dans le domaine agro-alimentaire.

Vous disposez idéalement d'une première expérience.

Vous maîtrisez les outils informatiques.

Nous recherchons une personne réactive, organisée et rigoureuse, ayant le goût du travail en équipe.

LIEU DE TRAVAIL

Lahontan (64)

SALAIRE INDICATIF

Salaire en fonction du profil

HORAIRES

Temps complet (35 heures)

JE SOUHAITE POSTULER

Merci de transmettre votre CV et lettre de motivation à :
elodie.alonso@ifria-aquitaine.fr