



Le Grenier des Gastronomes

Zone Industrielle Sud - 188 route d'Orthez – 40700 Hagetmau

Responsable Qualité

Le Grenier des Gastronomes élève et transforme des canards gras au cœur des Landes pour en faire du foie gras, de la viande (magrets...) ou des produits de spécialités (hachés, saucisses, confits, magrets séchés fumés, foie gras mi-cuits, charcuterie, etc...)

Le Grenier des Gastronomes est une société familiale, 1er indépendant du secteur.

Poste à pourvoir :

« Vous êtes polyvalent(e), réactif(ve), autonome et rigoureux(se), vous aimez travailler en équipe, vous avez le sens du management, vous disposez des connaissances en agroalimentaire... contactez-nous pour échanger ensemble »

Nous cherchons un/une garant(e) de la politique qualité pour notre entreprise, un/une responsable qualité en capacité de mettre en œuvre une démarche qualité qui vise la satisfaction des clients et la performance.

Il/elle doit veiller à la conformité des procédures de l'entreprise aux exigences des clients, aux contraintes internes et aux obligations légales ou normatives.

Il/elle doit également s'investir dans une démarche de certification.

Principales missions du poste à pourvoir :

- Mettre en place et assurer le suivi du système de management de la qualité selon les exigences du référentiel IFS et être l'interlocuteur IFS
- Mettre en place le système d'audit interne (diagnostic, contrôle de conformité) : désigner et former les auditeurs, définir et planifier les interventions
- Copiloter la communication interne pour sensibiliser le personnel aux projets qualité
- Réaliser une veille permanente réglementaire ou normative du secteur
- Organiser, réaliser et superviser des audits qualité internes
- Exercer un rôle d'alerte sur les situations à risques (sécurité, dysfonctionnement)
- Assurer les relations avec les partenaires liés à la prévention (organismes de formation, institutionnels, experts techniques)
- Coordonner et suivre les plans d'action préventive (autocontrôle, autoévaluation, retour d'expérience, rapport d'étonnement, etc.), relever les éléments de non-conformité, proposer des recommandations pour réduire les risques de non-qualité
- Piloter et suivre les plans d'action corrective (modification organisationnelle, amélioration de processus, formation du personnel, etc.), élaborer des préconisations et des solutions pour des améliorations durables
- Participer à la formation du personnel et à l'assistance méthodologique
- Définir et piloter des plans d'action liés à l'hygiène, la sécurité et l'environnement (HSE) au travail
- Définir et mettre en œuvre la démarche de responsabilité sociale de l'entreprise (RSE).
- Réaliser des audits qualité chez des fournisseurs, accueillir des auditeurs qualité des clients.
- Préparer les démarches de certification ou de labellisation et leur renouvellement.

Zone Industrielle Sud – 188, route d'Orthez – 40700 Hagetmau
SAS au capital de 150 000 € - RCS Mont de Marsan - N° siret 509 896 577 000 12

☎ 05 58 76 53 60 – Fax 05 58 76 53 68



Le Grenier des Gastronomes

Zone Industrielle Sud - 188 route d'Orthez – 40700 Hagetmau

Formation :

- BAC+4 (QHSE) Qualité Hygiène Sécurité et Environnement (ou minimum BAC+2)
- Minimum deux ans d'expérience serait un plus

Rémunération :

- De 26 000€ à 30 000€ brut sur 12 mois
- 13^{ème} mois après un an d'ancienneté, primes, etc...

Poste à pourvoir : Immédiatement

Fait à Hagetmau, le 10/11/2021