

POSTE À POURVOIR

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

COORDINATEUR QUALITE - H/F CDI – POUILLY SUR LOIRE - A POURVOIR DES QUE POSSIBLE –

Saget La Perrière est une Maison familiale, contemporaine et spécialiste des vins de Loire depuis plusieurs générations. Au travers de sa collection de signatures et de propriétés implantées dans chacune des quatre grandes régions du Centre Loire (Pouilly Fumé et Sancerre), de la Touraine, de l'Anjou et du Muscadet, la famille Saget a su développer une Maison au modèle unique dans le Val de Loire. (www.sagetlaperriere.fr).

Nous recrutons un(e) Coordinateur Qualité pour renforcer nos équipes.

Soif d'un nouveau défi ? Notre poste, véritable tremplin, à terme, vers un rôle de Responsable QHSE, est fait pour vous !

Missions principales :

Rattaché(e) au Responsable de Production, vous êtes le contact privilégié autant en interne que vis-à-vis des partenaires extérieurs (clients et fournisseurs) pour tout ce qui concerne la conformité et la qualité des produits.

Ainsi, vous assurez la vie du système qualité au sein de la Maison ; vous faites vivre le système documentaire (processus de fabrication, modes opératoires, etc) et participez à la mise en œuvre de l'IFS dans les process.

Vous contribuez au traitement des non-conformités, des actions préventives et correctives nécessaires et contrôlez leur mise en œuvre.

Vous gérez les relations avec les partenaires extérieurs (clients et fournisseurs) et participez au bon traitement des réclamations.

Vous organisez et assurez les audits internes et externes, notamment liés à l'obtention de la certification IFS, collaborez à la mise en place des plans d'actions et en réalisez le suivi et l'animation.

Vous mettez en œuvre et contrôlez le respect des règles d'hygiène et de sécurité au sein de l'entreprise.

Pédagogue, vous savez communiquer sur ces thématiques et impliquer les collaborateurs de la Maison.



POSTE À POURVOIR

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

Votre profil :

De formation supérieure de type Bac+3 dans le domaine QHSE, vous disposez d'une première expérience réussie, d'au moins 3 ans, dans une fonction similaire, acquise dans l'industrie agroalimentaire et/ou dans le domaine du viticole.

Les normes et référentiels, notamment l'IFS, n'ont pas de secret pour vous.

Familier des outils de veille concernant la réglementation agroalimentaire, vous êtes à l'aise avec les techniques d'audit, d'analyse de risques, de diagnostic et de résolution de problèmes.

Vous maîtrisez les outils bureautiques.

Goût prononcé pour le terrain, bon relationnel et rigueur sont autant de facteurs de réussite pour ce poste qui nécessite une autonomie avérée et un appétit pour le travail en équipe.

Tenté(e) par cette mission passionnante et envie d'évoluer dans un environnement dynamique et à taille humaine ?

Pour postuler, merci de bien vouloir nous faire parvenir un CV ainsi qu'une lettre de motivation, par mail à l'adresse suivante : recrutement@sagetlaperriere.com
ou par voie postale : à l'attention du service RH – La Castille 58150 POUILLY-SUR-LOIRE

Possibilité de logement à proximité

