

POSTE À POURVOIR

Saget La Perrière

POUILLY - SANCERRE - TOURAINE - ANJOU - MUSCADET

TECHNICIEN(NE) QUALITÉ (H/F) – CDI Poste à pourvoir dès que possible – Pouilly Sur Loire

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).

La Maison Saget La Perrière recherche un(e) Technicien(ne) Qualité pour renforcer ses équipes.

Soif d'un nouveau défi ? Notre poste, véritable opportunité, pour enrichir vos connaissances et développer vos compétences, est fait pour vous !

Rattaché(e) à notre Coordinatrice Qualité, 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.

Activités principales :

- Animer le système qualité au sein de la Maison, faire vivre le système documentaire (procédures, enregistrements, instructions, etc.). Contribution à la mise en œuvre de l'IFS dans les process ;
- Gérer le traitement des non-conformités internes ou externes (clients et fournisseurs) et les actions préventives ou correctives nécessaires jusqu'à leur mise en œuvre ;
- Participation aux audits internes, sur la base du référentiel IFS, et collaboration à la mise en place et au suivi des plans d'actions ;
- Contrôler le respect des règles d'hygiène (inspection, prélèvements, etc.) et de sécurité (port des EPI, etc.) au sein de l'entreprise ;
- Assurer la réalisation du processus d'échantillonnage en lien avec les différents services.

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

Profil :

De formation supérieure de type Bac+2 dans le domaine QHSE, vous disposez d'une première expérience réussie, d'au moins 2 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 ?

Rejoignez-nous en nous faisant parvenir votre CV et votre 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

