

Poste :	CHARGÉ(E) QUALITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
Ref code :	OLM145
Date de l'offre :	3 décembre 2018
Localisation :	Bréhan, 56580, Bretagne, FRANCE
Durée	Contrat à durée indéterminée, poste à pourvoir dès que possible.
OLMIX:	<p>Olmix Group : spécialiste des Solutions Alternatives Grâce aux Algues pour l'hygiène, la nutrition et la santé des plantes, des animaux et des Hommes. La volonté de fournir des alternatives naturelles aux additifs utilisés dans l'agriculture est à l'origine de la création d'Olmix Group en 1995 à Bréhan, au cœur de la Bretagne (France). En 20 ans, l'entreprise s'est affirmée comme l'un des grands spécialistes mondiaux des biotechnologies marines et de la chimie verte.</p> <p>Olmix Group apporte des sources naturelles de nutrition et de santé aux plantes, aux animaux et aux Hommes afin de construire une chaîne complète et cohérente alimentation-santé, grâce aux algues ! Olmix group emploie 850 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 155 millions d'euros en 2017, dont 80 % à l'exportation. La structure commerciale d'Olmix s'appuie sur un réseau de 28 implantations mondiales qui couvre plus de 100 pays sur les 5 continents. L'entreprise dispose de 12 sites de production en Europe, 1 en Asie et ses innovations naturelles, en phase avec l'évolution des réglementations environnementales dans le monde, en ont fait une référence majeure dans le développement durable.</p>
Description du poste :	<p>Au sein du service QSE et sous la responsabilité directe du Responsable QSE, vous prendrez en charge notamment les missions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre les plans de contrôle avec les laboratoires associés, - Etre responsable de la libération des produits et synthétiser les résultats, - Gérer les non conformités internes et analytiques, et les plans d'actions associés, - Traiter les demandes et réclamations clients et piloter les actions qui en découlent, - Assurer le suivi de nos prestataires, - Mettre en place et assurer de la réalisation des auto-contrôles, - Réaliser les audits internes, de traçabilité, - Mettre en place et suivre les indicateurs de performance, - Former le personnel aux Bonnes Pratiques.
Qualifications requises :	<p>Formation : Bac+3 à Bac+5, spécialisation qualité.</p> <p>Expérience: 1 à 2 ans d'expérience souhaitée.</p> <p>Connaissances:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de l'anglais, - Maîtrise du pack office, - HACCP / Sécurité alimentaire. - <p>Qualités requises :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rigueur, - Réactivité, - Sens de l'organisation, - Capacité à travailler en équipe et bon relationnel.
Comment postuler:	Merci d'envoyer votre candidature complète (CV, lettre de motivation) par e-mail e indiquant le ref code à Mr Fabien LE CORRONC : flecorronc@olmix.com et amorio@olmix.com