



Responsable QUALITE (H/F)

Innovations culinaires, partenariat et investissements caractérisent CAP Solutions Culinaires, filiale du groupe Jean Floch. Experts en solutions culinaires et produits d'enrobage et de décor, nous développons des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients, en France et à l'étranger.

CAP Solutions Culinaires basée dans le sud Morbihan, tout proche de Vannes, recherche un Responsable Qualité H/F.

Missions principales:

- Encadrer les audits de certification IFS, BRC, ISO 50001.
- Assurer les audits des clients ou de tierce partie.
- Coordonner et animer le système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Garantir la conformité des produits aux exigences internes et externes.
- Développer la culture qualité et sécurité des aliments dans l'organisation.
- Coordonner et animer le système de management de l'énergie au regard de l'ISO 50001.
- Encadrer et animer une équipe de 4 techniciennes.

Profil :

De formation Ingénieur Agroalimentaire ou équivalent, avec idéalement une expérience de 2 à 3 ans dans le secteur des produits culinaires ou agroalimentaire.

Anglais courant à l'écrit comme à l'oral exigé.

Compétences requises :

- Rigueur, méthode, organisation et curiosité
- Autonomie, réactivité, créativité, force de proposition
- Sens de la communication, aptitude au management et au travail au sein du comité de direction

Rémunération selon expérience.

Ce poste en CDD de remplacement d'au moins 6 mois est à pourvoir immédiatement.