

Profil Contrôle qualité

Caractéristiques du poste :

Véritable relai qualité terrain, vous devrez faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ainsi que les bonnes pratiques de production.

Vous devrez entre autre :

- Vérifier les contrôles effectués par la production,
- Réaliser les contrôles qualité sur les différentes lignes de fabrication pour s'assurer du respect de la recette à chaque étape du process et de la conformité du poids final des produits,
- S'assurer de la maîtrise des CCP (détecteurs de métaux et taux d'oxygène),
- Effectuer les contrôles prescrits par les documents qualité sur les lignes de fabrication et d'encartonnage,
- Aider au maintien de la certification IFS

Compétences requises

De formation bac-bac + 2 en qualité/agroalimentaire

Vous êtes dynamique, rigoureux et autonome.

Travail posté de l'après midi

Lieu de poste : Alpes FRAIS Production à Voreppe (38)

Salaire : 1 39.42 € – 1 700,00 € par mois

Poste en CDI