

OFFRE D'EMPLOI

CONTROLEUR QUALITE



BRETS : ça te dit quelque chose ? 🍟

Gourmand(e) par nature ? Tu aimes les moments conviviaux en famille ou entre amis ? Alors tu connais déjà notre marque Brets et ses incontournables chips !

Tout a commencé par la création d'Altho : une entreprise 100% familiale basée à Pontivy dans le Morbihan (56). **Notre credo depuis 1995** : être le **Chipsier Français** en valorisant la qualité de la pomme de terre bretonne.

Aujourd'hui, l'entreprise Altho compte plus de 400 salariés avec 2 sites de production : 1 site à Saint-Gérand (56) en Bretagne et 1 site au Pouzin (07) en Ardèche.

Spécialiste de la chips, l'entreprise Altho produit plus d'1 chips sur 3 consommée en France (soit 36 000 tonnes par an) ce qui la place en leader des marques de distributeur en France.

Notre volonté et notre fierté : satisfaire le consommateur et nos clients.

Notre culture RSE : valoriser nos déchets et nos coproduits, économiser le plus possible l'eau (circuit de recyclage), privilégier la proximité des fournisseurs, mettre en place des actions sociales et sociétales de proximité : intégration d'apprentis dans notre entreprise, sensibilisation à nos métiers et accompagnement des jeunes dans leur intégration professionnelle, formation interne à nos métiers, etc.

Toujours en constante évolution et en recherche de nouveautés, Altho c'est l'entreprise pour saisir de **nouvelles opportunités d'emplois avec les avantages d'un groupe. N'attends plus, c'est le moment de postuler pour nous rejoindre !**

Quel sera ton challenge comme CONTROLEUR QUALITE ?

Que tu sois jeune diplômé ou avec plus d'expérience en contrôle qualité, nous recherchons avant tout un(e) collaborateur(rice) qui a envie de découvrir un métier qui allie à la fois rigueur, méthode et esprit d'équipe.

Intégrer le service qualité Brets c'est :

- Intégrer un service convivial où l'esprit d'équipe est le maître mot ;
- Être formé par notre équipe de choc en interne dès votre arrivée ;
- Découvrir et apprendre les défis que peuvent représenter la fabrication de chips ;
- Vivre une expérience professionnelle enrichissante ;
- Pouvoir déguster des chips quelques soit le moment de la journée !

Au sein de l'équipe qualité du Pouzin, tes missions sont les suivantes :

- Assurer la qualité des matières premières (arômes, huile) ;
- Anticiper, collaborer et communiquer avec la production pour ajuster les matières premières en fonction des recettes ;
- Contrôler la qualité des produits finis (humidité, matières grasses, texture, contrôle de poids, marquage...) afin de garantir le respect des cahiers charges clients ;
- Contribuer au respect des règles d'hygiène et de sécurité au sein de l'entreprise ;
- Signaler toute anomalies aux personnes concernées et à son responsable pour le suivi du traitement
- Gérer les non-conformités internes et réclamations clients : enregistrer les éléments dans la base des indicateurs qualité et participer à l'analyse des causes.

Tu es motivé, polyvalent et rigoureux.

Tu apprécies le travail en équipe.

Tu n'as pas de problèmes pour te lever de bonne humeur (et de bonne heure) le matin !

Et toi ? 😊

Tu es issu(e) d'une formation qualifiante de type bac+2 IAA ou équivalent.
Tu apprécies le travail en équipe et tu es également organisé(e), autonome et rigoureux(se).
Dynamisme, implication et ponctualité sont les qualités nécessaires pour réussir à ce poste.
Tu es apprécié(e) pour ton sens des responsabilités et ta polyvalence.

Tu t'es reconnu(e) ? Rejoins-nous dès maintenant !

Rythme de travail :

- 2*8 / 3*8
- 40 heures hebdomadaires avec acquisition de récupération d'heures

Voici les avantages que te propose Altho :

Une rémunération attractive selon ton profil à laquelle s'ajoute de nombreux avantages :

- Prime de bienvenue,
- Paniers,
- Prime d'habillement,
- Prime transport,
- 13^{ème} mois,
- Prime d'objectif (au potentiel d'un 14^{ème} mois de salaire),
- Participation & intéressement,
- Mutuelle familiale attractive.

Tu travailleras dans un cadre convivial où le prénom et le tutoiement sont de mise.

Chaque personne a sa valeur ajoutée et sa reconnaissance.

Nous sommes dans une démarche d'amélioration continue du bien-être au travail notre priorité !

Ainsi nous proposons divers ateliers et intervenants tout au long de l'année pour répondre aux besoins de nos collaborateurs.

Tu souhaites évoluer au sein d'un groupe convivial aux valeurs humaines prononcées avec de multiples opportunités d'emplois et les avantages d'un groupe.

Toutes nos offres d'emploi sont ouvertes aux personnes en situation de handicap.

Rejoins-nous dès maintenant en envoyant ton CV à

recrutement.pz@altho.fr - 04 81 66 83 00