



Rejoignez notre équipe !

CDI COORDINATEUR/TRICE QUALITÉ

Vous êtes diplômé(e) de type Bac +2 minimum en qualité agroalimentaire et vous justifiez d'au moins 3 ans d'expérience à un poste similaire dans une entreprise, idéalement certifiée IFS ou BRC.

Profil :

Main de fer dans un gant de velours, vous êtes réputé(e) pour votre excellent relationnel, votre pédagogie, votre faculté à vous adapter à chaque personne, votre rigueur et votre dynamisme. Autonome, responsable, organisé(e) et volontaire, vous avez également un bel esprit d'équipe et savez gérer les priorités. Vous recherchez un poste croustillant à souhait dans une entreprise familiale et authentique, rejoignez-nous !

Missions :

- Suivi de l'ensemble de nos fournisseurs et prestataires
- Management de l'ensemble de nos audits (IFS, Bio, AOECs, ...)
- Mise en place de relations fructueuses et constructives avec nos clients, particuliers et professionnels, en lien avec notre service commercial
- Suivi de notre plan d'analyse
- Poursuite de la conformité du système HACCP
- Gestion de l'ensemble du système documentaire

Pour postuler c'est par ici :

ressourceshumaines@biscuiteriedeprovence.com