



## Adjoint au responsable Qualité Agroalimentaire H/F

---

|                          |                |                       |  |
|--------------------------|----------------|-----------------------|--|
| <b>Date :</b>            | 20250210141228 | <b>Localisation :</b> | Fleury-les-Aubrais   |
| <b>Réf. :</b>            | AARQA/45F      |                       | 45 - Loiret  |
| <b>Type de contrat :</b> | CDI            | <b>Rémunération :</b> | de 25000EUR à 35000EUR<br>par ANNEE + Mutuelle,<br>Prévoyance, Retraite Suppl. |
| <b>Expérience :</b>      | 7-10 ans       | <b>Formation :</b>    | BAC+3  |

---

### Description de l'entreprise :

Rejoignez le Groupe Coopératif SICAREV (1 milliard d'EUR de CA - 2200p.), acteur reconnu du marché agroalimentaire, au service d'une agriculture et d'une alimentation responsable. Depuis plus de 60 ans, nous avons pour mission de valoriser et de promouvoir les productions de nos éleveurs adhérents.

TRADIVAL est une filiale du Groupe composée de 8 sites spécialisés en transformation de viande bovine, porcine et ovine qui rassemblent 1400 femmes et hommes autour d'outils industriels modernes et performants. Nos 8 sites de production sont répartis sur le territoire français, installés au coeur de nos bassins d'élevage et adaptés aux différents circuits de distribution.

### Poste proposé :

Vous recherchez à développer vos compétences dans le domaine de la Qualité Agroalimentaire. Postez !!

Vous assisterez le Responsable Qualité dans la mise en oeuvre, le suivi et l'amélioration des systèmes de management de la qualité et de la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise.

Vos principales responsabilités seront les suivantes :

- Gérer le système qualité (IFS, HACCP, Audits,...)
- Suivre la sécurité alimentaire (contrôle des bonnes pratiques, plans d'actions correctives et préventives,...)
- Contrôler et analyser les points Qualité (suivi des indicateurs, suivi du prestataire de nettoyage,...)
- Former et sensibiliser le personnel
- Veiller à l'application du réglementaire et technique

### Profil recherché :

Formation :

-Bac+3 à Bac+5 en qualité, agroalimentaire, ou équivalent.

Expérience :

-Première expérience souhaitée en qualité dans le secteur agroalimentaire (stage ou emploi).

Compétences techniques :

-Maîtrise des normes qualité (ISO, IFS, HACCP, BRC, etc.).

- Connaissances des méthodes d'audit et outils qualité.
  - Bonne maîtrise des outils informatiques (Pack Office, logiciels qualité).
- Compétences personnelles :
- Rigueur et organisation.
  - Esprit d'analyse et de synthèse.
  - Bon relationnel et aptitude au travail en équipe.
  - Force de proposition et capacité à gérer les priorités.
  - Exigence
- Langues :
- Anglais technique souhaité (en fonction de l'entreprise).

Mutuelle / Prévoyance / Retraite  
Chalet / Bungalow  
Chèques-Vacances  
Compte viandes

---

**Pour postuler, cliquer ici :**

[tradival.248625727@applicount.com](mailto:tradival.248625727@applicount.com)

---