

# #AMIEEMPLOI



H / F

## COORDINATEUR SYSTEMES - HACCP

CDI

### POSTE

RÉFÉRENCE BOU-528Q

LIEU DE TRAVAIL BOULOGNE SUR MER

DATE 28/09/2023

NB DE POSTE 1

### DESCRIPTIF

Une entreprise du secteur agroalimentaire spécialisée dans le surgelé recherche un(e) coordinateur(trice) HACCP.

Au sein de l'équipe qualité, et rattaché(e) au responsable qualité usine, vous serez amené(e) à intervenir sur les sujets suivants:

- Organiser, suivre et mener les plans d'actions en lien avec nos certifications qualité, environnementale et énergétique ( BRC, MSC-ASC, ISO 14001, ISO 50001)
- Etre en charge du management de l'HACCP du site. Avec l'appui de l'animateur HACCP que vous allez manager, vous assurez la mise à jour des analyses risques, vous gérez les plans d'actions, vous rédigez et suivez les fiches de maîtrise des points critiques.
- Effectuer la réception HACCP des nouvelles machines.
- Gérer les audits internes et les prestataires
- Réaliser la veille réglementaire qualité

### CONTRAT DE TRAVAIL

Type de contrat: CDI

Statut: Agent de maîtrise

Temps de travail: Temps complet

Rémunération: 2500€ à selon qualification

### PROFIL

Niveau Bac+3 ( BUT-Licence QHSE) avec une spécialisation en qualité

Une première expérience en management des systèmes est exigée ainsi que des connaissances en anglais;

Vous avez une bonne connaissance des référentiels HACCP/BRC, ISO 14001/50001.

Vous êtes force de proposition, rigoureux, autonome, pragmatique, curieux et faites preuve d'aisance relationnelle.

### POUR POSTULER



Envoyer votre CV et lettre de motivation à :

AMIE/ projet Proch'Emploi

caroline.dellis@prochemploi.fr

