

Détail de l'offre : Employé dégustation/qualité (H/F) (Intérim)

Recruteur	ACTUAL
Code postal	42000
Ville	Saint-Chamond
Référence	156490532845944512
Titre de l'offre	Employé dégustation/qualité (H/F) (Intérim)
Description de la mission	Poste : Employé dégustations et contrôle qualité (h/f)

Nous recherchons un Contrôleur Qualité pour un renfort temporaire. Ce poste est situé à Les Achards (85150), avec une mission de remplacement du 15 juillet 2025 au 12 septembre 2025.

Vos missions incluent :

- Contrôle analytique : Réalisation des analyses physicochimiques, réception des échantillons, organisation et planification des suivis, réalisation et interprétation des analyses, saisie et mise en forme des données.

- Dégustations : Organisation et animation des contrôles organoleptiques ainsi que des dégustations concurrentielles.

Profil recherché :

Formation : Idéalement un profil " Laboratoire ", mais non obligatoire.

Expérience : Débutant accepté.

Compétences : Maîtrise des outils informatiques et de communication.

Savoir-être : Réactivité, autonomie, flexibilité, rigueur, rapidité d'apprentissage et sens relationnel.

Conditions :

- Taux horaire : 14,90 EUR

- Durée du contrat : 15 juillet 2025 au 12 septembre 2025.

- Temps : Plein, 35 heures/semaine

Ce poste est proposé par l'agence d'intérim ACTUAL LES SABLES D'OLONNE, spécialisée dans le placement de professionnels qualifiés. Rejoignez-nous pour cette opportunité enrichissante et développez vos compétences dans un environnement dynamique et collaboratif. Pour postuler cliquer ici.

Type de contrat	CDD
Télétravail	Non spécifié
Rémunération	20-30 K /an
Profil recherché	Contrôleur Qualité
Localisation	Les Sables-d'Olonne
Description du profil	Le poste d'Employé contrôle qualité (h/f) nécessite un candidat possédant des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise requis. Le candidat idéal doit démontrer une expertise en contrôle qualité, garantissant que les produits répondent aux normes établies. Une attention particulière aux détails est essentielle pour identifier et corriger les anomalies.

Il est crucial que le candidat ait une connaissance approfondie des procédures de contrôle qualité et qu'il soit capable de travailler efficacement en équipe. Une expérience préalable dans un rôle similaire est fortement souhaitée pour assurer une intégration rapide et efficace dans l'équipe.

La capacité à utiliser des outils technologiques avancés pour le contrôle qualité est également un atout majeur. Le candidat doit montrer une aptitude à résoudre les problèmes rapidement et efficacement, tout en maintenant les standards de qualité les plus élevés.

Enfin, une communication claire et précise est essentielle pour documenter et rapporter les résultats des contrôles qualité aux parties prenantes de manière compréhensible et concise.

Profil recherché	Contrôleur Qualité
Catégorie de fonction	Contrôleur Qualité
Secteur type	Alimentation/Agro-alimentaire