

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

Recruteur	ACTUAL
Code postal	42000
Ville	Saint-Chamond
Référence	156487943302990139
Titre de l'offre	Contrôleur qualité (H/F) (Intérim)
Description de la mission	Nous recherchons un Contrôleur qualité pour rejoindre notre équipe dynamique à Les Achards . Ce poste offre une opportunité unique de contribuer à la qualité de nos produits grâce à votre expertise en analyse dans le secteur agroalimentaire.

Missions principales :

Vous serez responsable de la réalisation des analyses physicochimiques selon un plan de contrôle défini. Vous réceptionnerez les échantillons, organiserez et planifierez les suivis, réaliserez les analyses et interprétez les résultats. Vos compétences en saisie et mise en forme des données seront essentielles.

Par ailleurs, vous organiserez et animerez les contrôles organoleptiques, garantissant ainsi la qualité irréprochable de nos produits.

Rejoignez-nous pour cette expérience enrichissante et développez vos compétences dans un environnement professionnel stimulant. Nous avons hâte de vous accueillir dans notre équipe !

Cette offre est publiée par notre agence de recrutement de confiance, soucieuse de vous offrir les meilleures opportunités professionnelles. 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	<p>Le profil recherché pour le poste de Contrôleur qualité (h/f) doit, posséder diverses compétences techniques et interpersonnelles. Le candidat idéal doit avoir une solide expérience en gestion de la qualité et être capable de mettre en oeuvre des procédures de contrôle rigoureuses.</p> <ul style="list-style-type: none">- Une capacité à identifier et résoudre les problèmes de qualité de manière proactive.- La maîtrise des outils de mesure et d'analyse, ainsi que l'interprétation des résultats.- Organiser et planifier le suivi, savoir réceptionner les échantillons des différents sites

- L'utilisation de logiciels spécifiques pour la saisie et la mise en forme des données et produire des rapports précis et détaillés.
- Dégustations : Organise et anime les contrôles organoleptiques (planification, rédaction et diffusion des résultats) et les dégustations concurrentielles.

Enfin, le candidat doit être flexible et capable de s'adapter aux évolutions rapides du secteur, tout en maintenant un engagement fort envers l'amélioration continue des processus de qualité.

Nous recherchons un professionnel motivé, capable de s'adapter rapidement aux évolutions et de contribuer à l'amélioration continue des processus qualité.

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