

Assistant qualité (H/F)

69590 ST SYMPHORIEN SUR COISE [Accéder à l'annonce en ligne](#)


 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 8 mois

 € 12.21 / Heure

L'entreprise

ACTUAL Chazelles, c'est une équipe de 4 personnes : **Marianne**, responsable d'agence, accompagnée de **Marie, Léonie et Charlène**, consultant employé et carrières.

Agence de proximité, nous plaçons l'humain, l'écoute et la confiance au cœur de chaque accompagnement.

Notre client est une entreprise de l'industrie **agroalimentaire** spécialisée dans la fabrication de **produits de charcuterie**.

Le poste

Poste : Assistant qualité (h/f)

Nous recherchons un **assistant qualité (h/f)** pour l'un de nos clients situé à Saint Symphorien sur Coise.

Vos missions principales incluent la **gestion des réclamations** et des non-conformités internes, en collaboration étroite avec les équipes de production pour analyser les causes et mettre en place des **plans d'actions**.

Vous serez également en charge du **suivi des indicateurs** et de la **gestion des flux** de produits, en veillant à la **conformité sanitaire** et réglementaire des matières premières et produits finis.

Vous participerez activement aux **développements produits** et contribuerez au développement de la **culture qualité** à travers des communications régulières avec les équipes, des **audits** de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, ainsi que la **gestion de crise**.

Une première expérience ou une formation en qualité est exigée pour ce poste.

Contrat : Intérim

Temps plein : 35 heures par semaine

Horaires : Journée

Salaire : 12.21 €/Heure

Lieu : Saint Symphorien sur Coise (69590)

Date de début : Dès que possible

Vous recherchez une **mission motivante** ? Postulez dès maintenant !

Le profil recherché

Nous sommes à la recherche d'un candidat pour le poste d'**Assistant qualité (h/f)**.

Le profil idéal doit cocher les cases suivantes :

- Connaissance des **règles d'hygiène/qualité** agroalimentaire
- **Rigueur**, méthode et sens de l'organisation
- Aisance dans le **suivi de plans** d'actions et d'indicateurs
- Capacité à **travailler en équipe** et à communiquer
- Maîtrise des **outils informatiques**

Avoir une première expérience dans le domaine est appréciée.

Envie de rejoindre l'aventure ? **Postulez dès maintenant !**