


## Technicien(ne) controle qualite (H/F)

35310 BREAL SOUS MONTFORT [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 3 mois

 € 13.5 / Heure

### L'entreprise

#### Travailler avec ACTUAL, qu'est-ce que c'est ?

L'accès à un livret pour vos IFM et CP et un taux de rémunération de 12% par an travaillé, Un espace personnel dématérialisé dédié à vos contrats et vos fiches de paie, Un certain nombre de services à votre écoute tout au long de votre parcours, (intérimaires santé, action logement, prévoyance, CSE, FASTT, etc.) Gagner de l'argent grâce au système de parrainage.

### Le poste

Au sein d'une équipe de 5 personnes, vous serez rattaché(e) au Responsable Contrôle Qualité du site.

#### **Vous serez en charge :**

- Contrôle des matières premières et/ou produits finis selon les plans de contrôle établis
- Prélèvements d'échantillon des Matières Premières, récolte d'échantillon des produits finis
- Contrôles organoleptiques
- Contrôles physico-chimiques (humidité, taux de sel, pH...)
- Contrôles de traçabilité
- Contrôles de conformité des données de production
- De l'enregistrement des non-conformités détectées, en lien avec les services production, Supply Chain, Achats ou R&D.
- Gestion des commandes d'analyses auprès des laboratoires prestataires.

#### **Vous participerez à :**

- L'entretien de l'échantillothèque matières premières et produits finis
- La bonne tenue du laboratoire contrôle qualité.

Vous exercerez ce poste dans le respect des règles et consignes d'hygiène et de sécurité définies au sein de l'entreprise, et aurez la responsabilité d'informer votre responsable de toute anomalie, notamment celles en lien avec la sécurité des denrées alimentaires.

**Horaires en équipe :** 7h-14h / 11h-18h et 8h30-16h30

**Salaire proposé :** 13,5 € bruts / heure

**Démarrage :** début septembre jusqu'à la fin d'année

### Le profil recherché

- BAC+2 -> formation technique, dans le domaine de l'agroalimentaire
- Expérience au sein d'un service Qualité appréciée

**VOUS ETES** -> Rigoureux, réactif, fiable, autonome et dotés d'un bon relationnel.

**VOUS APPRECEIEZ** -> travailler en équipe et en relation avec les autres services.

**VOUS MAITRISEZ** -> les bonnes pratiques de laboratoire ainsi que les outils informatiques.