



Agréeur Qualité de Nuit (H/F)

Qui sommes-nous ?

Leader sur le marché Européen en matière de produits de la mer certifiés durables et responsables, le groupe R&O (450 personnes en France, 1 200 dans le monde), intervient sur des segments de marché tels que : le commerce traditionnel en poissonnerie, la restauration, la grande distribution ou encore l'industrie agro-alimentaire et bio. Il est implanté sur le marché international de Rungis et présent à Caen, Boulogne sur Mer, Bordeaux, Nice, Saint Tropez et Madagascar.

Rejoignez-nous...

Nous recherchons pour notre activité, un Agréeur Qualité Nuit (H/F) en CDI Rattaché(e) au département Qualité, il/elle aura pour objectif d'assurer la bonne application des procédures qualité et hygiène sur notre Laboratoire de découpe, de filetage et de conditionnement à Rungis.

Vous serez en charge des missions suivantes :

- Vérifier la bonne application des règles d'hygiène pour les locaux, matériel et le personnel,
- Vérifier la qualité des matières premières et des intrants (emballage, ...),
- Contrôler le respect de la chaîne du froid (couple temps/ température) tout au long du process,
- Procéder à un contrôle qualité des produits finis en fonction des cahiers des charges et spécifications produits,
- S'assurer du respect de la réglementation en matière d'étiquetage,
- Faire appliquer immédiatement les actions correctives par les opérateurs concernés en cas d'anomalie détectée,
- Enregistrer les contrôles et actions correctives réalisées et en informe les Responsables Production et Qualité,
- Assurer la remontée d'information sous forme de reportings réguliers auprès de son Responsable.

Vous et vos Compétences...

Titulaire d'un Bac + 3 en agroalimentaire produits de la mer avec spécialisation Qualité, vous avez une expérience minimum de 2 ans sur un poste en usine ou unité de production dans le secteur agro-alimentaire.



Doté(e) d'un excellent relationnel, vous faites preuve de force de conviction, possédez des qualités de rigueur et d'organisation et avez la capacité à travailler en équipe.

La connaissance des ressources halieutiques sera appréciée

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Avantages : Titre Restaurant, participation, avantages comité d'entreprise

N'hésitez pas aller sur notre site pour consulter nos offres d'emploi :

<http://www.rno.fr/>