

Technicien qualité H/F

Vous rejoignez le DOMAINE DE LA CROUSTILLE, joint-venture entre une exploitation agricole et un industriel de renom dans le domaine de la fabrication de chips.

Le DOMAINE DE LA CROUSTILLE est basé à Hourtin, dans le Médoc, et a pour mission de produire des chips de qualité avec des pommes de terre issues des mêmes terroirs que de grands crus Médocains.

L'équipe recherche donc un/une Technicien(ne) Qualité H/F. Les missions qui vous seront confiées seront en lien avec nos objectifs et nos engagements. Rattaché(e) à la responsable qualité, vous l'assisterez dans la montée en puissance de l'atelier de production de chips afin de respecter les normes de qualité.

Principales missions :

- Analyser, tester et contrôler le produit à chaque étape du processus de transformation.
- Détecter et isoler toute non-conformité.
- Participer au suivi du plan de surveillance et de métrologie afin de maintenir les standards de qualité élevés.
- Participer aux audits et inspections réguliers pour s'assurer du respect des normes en vigueur.
- Réaliser des tests de traçabilité.
- Participer aux études HACCP, VACCP et autres méthodologies d'évaluation des risques pour garantir la sécurité alimentaire.
- Contribuer à l'amélioration continue du Système de Management de la Qualité (SMQ).

Profil recherché :

Vous avez à minima un niveau bac + 2 en qualité agro-alimentaire ou une première expérience dans ce domaine.

Vous avez une aisance relationnelle vous permettant d'interagir avec notre équipe, et vous êtes quelqu'un de motivé et rigoureux.

Poste en CDI de 42 H/ semaine

A pourvoir dès que possible

Salaire en fonction du profil