

Job Opportunity at OLVEA

Ingénieur Qualité (H/F)

OLVEA est un **acteur majeur des huiles végétales et de poisson**, destinées aux industries cosmétique, pharmaceutique, ainsi qu'à l'alimentation humaine et animale, avec un fort engagement pour le développement durable.

Pour développer son activité et ses marchés, OLVEA a une politique d'investissement industriel ambitieuse dans ses diverses filiales en France, au Burkina Faso, au Maroc et en Mauritanie. Notre dernier **développement interne stratégique est notre usine d'éco-raffinage OLVEA Green Technologies**, directement implantée sur notre site principal en Normandie. Cette raffinerie nous permet d'être plus réactifs et flexibles, et nous donne l'opportunité d'accéder à de nouveaux marchés.

Pour notre usine de raffinage OLVEA Green Technologies, nous recherchons un **Ingénieur Qualité (H/F) en CDI**. Le poste est basé à Saint Léonard, près de Fécamp (76).



Description du poste

Sous la responsabilité de la Direction Qualité Sécurité Sanitaire, vous participez au développement de la démarche qualité et sécurité sanitaire pour notre nouveau site industriel OLVEA Green Technologies spécialisé dans le raffinage et le conditionnement d'huiles végétales et de poisson.

Vous participez au déploiement d'une démarche d'amélioration continue en milieu industriel, en prenant en compte les besoins et attentes des clients.



Missions

- Vous assurez la prise en compte d'une part des **exigences réglementaires liées aux agréments sanitaires** (paquet hygiène et produits de catégorie 3 destinés à l'alimentation animale) et d'autre part des exigences réglementaires liées à la fabrication de produits issus de **l'agriculture biologique**.
- Vous êtes moteur sur le terrain, dans la mise en place du référentiel **FSSC 22000**.
- Vous sensibilisez et formez le personnel à la qualité et à la sécurité sanitaire.
- Vous assurez le respect des bonnes pratiques définies en matière d'hygiène des locaux et des équipements et des bonnes pratiques de fabrication.
- Vous déployez le système qualité et participez à la rédaction de procédures opérationnelles en prenant en compte les exigences sécurité et environnement applicables.
- Avec le support des équipes en place, vous participez à l'analyse des causes des non-conformités, des réclamations clients et à la mise en place des actions correctives.
- Vous réalisez les inspections hygiène applicables sur le site et faites partie de l'équipe d'auditeurs internes.
- Vous participez à la préparation, la réalisation et au suivi des audits clients et audits de certification.
- Vous participez à la préparation des revues de Direction et au suivi des décisions prises.
- Vous évaluez et auditez les fournisseurs et prestataires avec la participation des responsables concernés.
- Vous pouvez être amené à intervenir auprès d'autres filiales du Groupe pour des missions qualité.

Profil requis



Compétences techniques

De formation ingénieur agroalimentaire, génie des procédés, vous connaissez les référentiels qualité FSSC 22000 ou IFS ou BRC , la démarche food défense et les outils qualité type 5S ,6 SIGMA

Vous bénéficiez d'une expérience de mise en place de système qualité / et de maîtrise de la sécurité des aliments sur les principes de l'HACCP idéalement dans un milieu industriel agroalimentaire dans un contexte de fortes exigences réglementaires et liées aux clients (food, pharmaceutique et cosmétique).

Vous maîtrisez l'anglais oral et écrit

La connaissance de la chimie des corps gras et idéalement du process de raffinage des huiles serait un plus.



Qualités personnelles

Vous êtes rigoureux, volontaire et êtes force de conviction pour faire adhérer les équipes aux objectifs définis. Vous avez le sens de l'écoute et d'ouverture d'esprit pour dialoguer avec des interlocuteurs variés (fonctionnels, opérationnels, clients, organismes de contrôle et de certification).

Vous avez de bonnes qualités d'analyse et de synthèse et avez la capacité de gérer plusieurs dossiers de fond simultanément.

Vous avez une bonne capacité d'adaptation à différentes cultures.

La rémunération sera en fonction du profil et de l'expérience.



Les avantages du poste

- Une entreprise au fort engagement pour le développement durable et attachée à ses valeurs,
- Un Groupe dynamique laissant une forte place aux nouvelles idées et initiatives,
- Une entreprise soucieuse du bien-être de ses collaborateurs,
- Nombreux avantages : primes, 13e mois, mutuelle, salle de sport, voilier d'entreprise etc.

Vous recherchez un poste dans une équipe ambitieuse, vous aimez le travail en équipe et avez envie de vous investir dans une équipe dynamique ? Cette offre est faite pour vous ! Envoyez votre candidature à rh@olvea.com



A propos d'OLVEA

Implanté à Fécamp (Normandie) **depuis 90 ans**, le Groupe OLVEA a continué de se développer dans le monde; il compte désormais 12 filiales à travers le monde ainsi que 250 collaborateurs en Europe et en Afrique.

OLVEA traite plus de 40.000 tonnes d'huiles par an, a un chiffre d'affaires supérieur à 100 millions d'€ et une croissance annuelle de 15% sur les 10 dernières années. OLVEA, qui fournit 2 000 clients dans 90 pays, est signataire du Pacte Mondial de l'ONU.

www.olvea.com

From sources you can trust

