

Annnonce de poste à pourvoir

Responsable 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**.

Implanté à Fécamp (Normandie) **depuis 90 ans**, le Groupe familial OLVEA a une politique d'investissement industriel ambitieuse dans ses diverses filiales en France, au Burkina Faso, au Maroc et en Mauritanie.

Aujourd'hui le Groupe compte **260 collaborateurs** en Europe et en Afrique pour **un chiffre d'affaires de 140 millions d'euros** et une croissance annuelle de 15% sur les 10 dernières années. OLVEA traite plus de 65.000 tonnes d'huiles par an et fournit 1000 clients dans 90 pays.

Notre dernier développement interne stratégique est une usine d'éco-raffinage OLVEA Green Technologies, directement implantée sur notre site principal en Normandie. Cette usine nous permet d'être plus réactif et flexible, et nous donne l'opportunité d'accéder à de nouveaux marchés.

Pour notre entité **OLVEA Vegetable Oils**, nous recherchons **un(e) Responsable Qualité en CDI**. Le poste est basé au siège sur notre site de Saint Léonard, près de Fécamp (76).



Description du poste

Sous la responsabilité de la Direction Qualité Sécurité Sanitaire du Groupe OLVEA, **vous animez la démarche qualité et sécurité sanitaire** d'OLVEA Vegetable Oils et **vous managez l'équipe** en place dans un esprit d'amélioration continue et de satisfaction clients.

Vous vous assurez de la conformité des processus d'OLVEA Vegetable Oils vis à vis des référentiels qualité Food Safety, cosmétique et pharmaceutique (FSSC22000, EFfCI, guide IPEC).



Missions

- Vous assurez l'atteinte des objectifs définis par la Direction Qualité, notamment au travers des missions suivantes :
 - Faire respecter les procédures définies et des plans de contrôle en vigueur, afin d'assurer la conformité qualité et sanitaire des produits.
 - Superviser le suivi des non conformités internes, réclamations clients, des retours marchandises et réclamations fournisseurs.
 - S'assurer de la mise en œuvre des plannings d'audits internes.
 - Êtes l'interlocuteur privilégié des organismes certificateurs et clients lors des audits
- Vous pilotez la démarche d'amélioration continue avec toutes les parties prenantes. Au contact des équipes sur le terrain, vous analysez les process mis en place afin d'identifier les besoins d'amélioration.
- Vous êtes le chef de projet de la mise en conformité du système de management de la sécurité sanitaire de l'entreprise, selon le référentiel FSSC 22000 : animation de l'équipe HACCP, évaluations des risques, identifications des ressources et investissements nécessaires, suivi des plans d'actions et budgets définis.

Profil requis



Compétences techniques

Issu(e) de **formation ingénieur ou master à dominante agroalimentaire ou biochimie**, vous connaissez les référentiels qualité ISO 9001, FSSC 22000, GMP pharmaceutique

Vous bénéficiez au minimum de 5 ans d'expérience en qualité dans les secteurs food, cosmétique ou pharmaceutique. Vous avez une expérience en management d'équipe.

Vous maîtrisez **l'anglais oral et écrit**.

La connaissance de la chimie des corps gras et de l'ERP SAP serait un plus.



Qualités personnelles

Vous êtes enthousiaste, curieux, rigoureux, volontaire et êtes force de conviction pour faire adhérer l'équipe et l'ensemble des services concernés aux objectifs définis.

Vous avez le sens de l'écoute et d'ouverture d'esprit pour dialoguer avec des interlocuteurs variés (fonctionnels, opérationnels, clients, fournisseurs, 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.

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,
- Avantages : prime d'intéressement, 13e mois, chèques déjeuner, 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 charlene@keyrecrut.fr

www.olvea.com

From sources you can trust

