

Titre du poste : Responsable Service Qualité

Nom & Prénom :

Titre de l'intérimaire :

Nom & Prénom:

I. Responsable hiérarchique direct : Directeur station
Directeur production

II. Mission :

Mettre en place, actualiser et améliorer le Système de Management de la Qualité COPAG Primeurs au niveau de la station de conditionnement et de la production.

Garantir le maintien des certifications en cours : BRC, GLOBALGAP, et développer de nouvelles démarches (TESCO Nature Choice, Field to fork, SEDEX, GRASP, SMETA, BSCI...).

Etre force de proposition dans la démarche d'amélioration continu du Process de production et de conditionnement COPAG Primeur.

Favoriser les synergies avec les autres services qualité COPAG.

III. Attributions :

1) Implication Production / réception :

A la tête du service qualité, intégrant les responsables qualité conditionnement et réception produit mais également l'ensemble des agréeurs intervenant dans le processus station, structurer et animer l'équipe afin d'optimiser le système de contrôle qualité et les circuits d'informations transversaux au niveau du conditionnement, de la réception à l'expédition :

- Participation à la sélection et la formation de l'équipe d'agrèage,
- Participation à l'orientation des lots à la réception en fonction de la qualité et des cahiers des charges clients,
- Mise en place d'un visuel clair et structurant dans l'identification qualitative des lots,
- Contrôle de la cohérence entre les agrèages et le conditionnement,
- Réaliser les synthèses mensuelles par producteur,
- Réaliser des prélèvements des échantillons pour analyse LMR, vérification des contrôles de cohérence,
- Recevoir et communiquer avec les adhérents sur l'évolution de la qualité de leur produit,
- Réaliser des séances de formation de tri à la récolte,
- Suivi, gestion et tenue à jours des différentes informations à destination des producteurs (présentation des types d'écarts, affichage des données de la veille).
- Garantir le Contact systématique du producteur en cas de problème sur son enregistrement ou sur la qualité de son produit.
- Participer à la rédaction et l'actualisation des procédures GLOBALGAP en fonction des évolutions des exigences normatives.
- Participer à la mise en place des normes sur ferme pendant l'inter-campagne et dans la mesure de ses disponibilités pendant la campagne de production.
- Vérifier les contrôles internes des exploitations et évaluer le QMS.

2) Implication conditionnement / expédition :

- Concevoir et gérer les normes de conditionnement (processus, procédures...);
- Identifier et analyser les points de la non-Qualité (défauts, mauvaise organisation...) et proposer des actions correctives et préventives ;
- Contribuer à la définition globale de la politique qualité de la station ;
- Garantir la conformité et la sécurité des produits conçus par rapport aux exigences des clients et à la réglementation en vigueur ;
- traiter les réclamations clients ;
- Informer les responsables hiérarchiques des difficultés rencontrées au travail et en proposer des solutions de redressement et d'amélioration ;
- Animer et renforcer les compétences du service qualité ;
- Elaborer les plannings de formation du personnel ;
- Préserver l'information produite ou mise à sa disposition (secret professionnel) ;
- Appliquer les procédures et normes de qualité et de sécurité en vigueur ;
- Préparer les revues de direction

IV. connaissances nécessaires et compétences exigées :

- Bonne connaissance de la norme BRC et démarche HACCP.
- Connaissances techniques dans le domaine de conditionnement.
- Maîtrise des opérations relatives au produit non-conforme.
- Habilités de gérer des revues de direction et de la documentation de management de la qualité.
- Capacité d'adaptation ;

V. formation académique et/ou expérience minimale :

- Diplôme de technicienne spécialisée en protection des cultures.
- Auditrice certifiée IRCA (Octobre 2020)
- Attestations de formations en audit interne, BRC, bonnes pratiques d'hygiène et fabrication

VI. Approbation : en date du : _____**Visa Approbateurs :****Qualité Approbateurs :****Visa employé:**