

Description du poste

SN COMPTOIR RHODANIEN Plus de 50 ans de passions communes avec nos producteurs

Le Groupe Comptoir Rhodanien regroupe 3 sociétés d'expéditions de fruits de saison : Métral Fruits (à Salaise sur Sanne – 38), Ville SAS (à Saint Marcellin - 38) et Le Comptoir Rhodanien (à Tain L'Hermitage – 26), toutes spécialisées et reconnues dans leurs différents produits.

Le Groupe dispose également de trois sites d'exploitations arboricoles dont un basé en Espagne, représentant près de 400 hectares de production qui garantissent à nos structures une maîtrise de leurs approvisionnements.

Aujourd'hui c'est près de 50 000 T de Fruits qui sont travaillés chaque année par le Groupe.

Bienvenue au Comptoir Rhodanien, entreprise familiale devenu un acteur incontournable de la filière Fruits en France.

Le Comptoir Rhodanien, c'est l'entreprise historique du groupe qui a su développer un partenariat de confiance avec des producteurs répartis sur les départements de la Drôme, l'Ardèche, l'Isère, le Vaucluse et le Gard.

Soucieux des attentes du marché et des consommateurs, le comptoir rhodanien s'inscrit dans plusieurs démarche qualité : avec la notamment la certification IFS FOOD pour ses sites d'expédition et de transformation et, depuis 2021, dans une démarche RSE.

En 2019, le COMPTOIR RHODANIEN a franchi un nouveau cap en investissant dans un atelier de transformation dans le but de valoriser sa production et celle de ses partenaires. Nous fabriquons ainsi des Jus et Nectar de fruits, des purées de fruits et des châtaignes cuites sous vide.

Activité en plein essor, notamment suite à un partenariat avec VALRHONA, nous devons renforcer nos équipes Qualité, et nous amène aujourd'hui à chercher notre futur **CONTROLEUR QUALITE (H/F)**.

Avec l'appui de Johana, notre responsable Qualité, et de l'ensemble de l'équipe, vous aurez pour mission de participer à assurer la qualité du produit jusqu'à son expédition. Vous assurerez les contrôles qualité, et ferez respecter les exigences du système qualité : bonnes pratiques, contrôles, traçabilité, hygiène....

Vous deviendrez un des piliers garantissant la haute qualité de nos produits transformés.

Poste polyvalent où l'on ne peut pas être gagné par l'ennui, vous serez plus précisément chargé des missions suivantes :

- Mesurer, tester et prélever les échantillons
- Contrôler les paramètres physiques, chimiques et organoleptiques
- Identifier et aviser votre responsable des non conformités ;
- Assurer la traçabilité des contrôles
- Surveiller en permanence la bonne application des paramètres de production
- Vérifier le réglage des balances et contrôler la pesée par des échantillons pour chaque type de conditionnement

- Effectuer les contrôles sur la qualité du produit pendant tout le process de fabrication
- Veiller à la bonne réalisation du marquage des code de traçabilité
- Contrôler les nettoyages
- Assurer le contrôle de l'hygiène, de la propreté des sols, des installations et de la température
- Aider si besoin aux opérations de conditionnements, de nettoyage, de rangement.

Poste en CDI sur la base d'un temps plein.

Les horaires de travail sont en 2 x 8.

Salaire attractif (en fonction du profil).

Votre profil :

Formation BAC ou BAC pro

Une 1ère expérience professionnelle réussie en contrôle qualité appréciée.

Vos compétences :

Connaissances spécifiques liées au secteur de la transformation agroalimentaire appréciées.

Vos qualités :

Vous êtes impliqué, organisé et polyvalent et on dit de vous que vous avez un très bon relationnel et appréciez le travail en équipe.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil et avez envie de participer à un véritable projet industriel, n'hésitez pas à nous adresser votre CV !

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Avantages :

- Aide au déménagement
- Aide au logement
- Épargne salariale
- Réfectoire
- RTT

Programmation :

- Du Lundi au Vendredi
- Repos le week-end
- Travail posté

Lieu du poste : Un seul lieu de travail