



**BERNARD ROYAL DAUPHINE**  
Groupe GALLIANCE  
15 Route d'Alex  
26 400 GRANE  
Contact RH : Stéphanie COISSIEUX  
Tél : 04 75 62 39 91  
E-mail : [sissartel@royalbernard.fr](mailto:sissartel@royalbernard.fr)

## RECHERCHE

### UN(E) ASSISTANT(E) QUALITE DE SITE pour notre site de Grâne

#### **PROFIL :**

- BAC+2 à BAC +5 agroalimentaire / qualité
- Avoir une bonne connaissance du système qualité (HACCP, certification IFS)
- Maîtriser l'utilisation de Excel, Word et Power Point
- Savoir mener à terme une mission de manière indépendante dans le cadre d'instructions
- Savoir se prémunir de moyens adaptés à son domaine, les classer de manière cohérente et appliquer l'ensemble des procédures relatives à son domaine afin de réaliser ses actions dans les délais impartis
- Savoir fournir à ses collaborateurs les connaissances leur permettant une application immédiate et opérationnelle
- Savoir trancher une situation en fonction de l'incidence
- Rigueur, organisation, force de proposition, adaptabilité, persévérance et pédagogie sont des atouts nécessaires

**PERIODE :** CDD (jusqu'au 31/12/2023)

**Activité du Site :** Abattoir, découpe et conditionnement de volailles.

**Rattachement hiérarchique :** Responsable Qualité  
En doublon avec l'Assistante Qualité titulaire

#### **Relations fonctionnelles :**

- Internes au site : Directeur de site / Responsable Production / Responsable Ateliers / Chefs d'équipe / Chefs de lignes / Service maintenance / Services support
- Internes au groupe Galliance : Direction qualité aval ou autres services par délégation de la Responsable Qualité
- Externes : Sous-contractants liés au service qualité (sociétés de nettoyage, linge, sanitation, laboratoires...)

#### **Finalités:**

- Participer à la gestion du système qualité par des contrôles adaptés et définis
- Contribuer à la satisfaction des clients et de la réglementation en faisant vivre le système qualité du site

### **Missions :**

#### ***Périmètre de responsabilité :***

Intervient à chacun des stades de la fabrication, en avisant et formant les équipes de production de l'ensemble du site sur la qualité et l'hygiène, le respect de la réglementation et des cahiers des charges clients

#### ***Etendue des responsabilités :***

Avoir une vision à la fois à court terme concernant le contrôle de la qualité des produits au quotidien et à long terme en participant à l'amélioration de la performance du système qualité

### **Nature des responsabilités :**

- Suppléer la Responsable Qualité du site lors des visites/audits de certains clients
- Suppléer la Responsable Qualité du site dans des missions de terrain (y compris l'animation de la qualité)
- Assurer les relations avec les sous-traitants liés au service qualité (société de nettoyage, linge, laboratoire, sanitation, intégrateur...)
- Préparer et assurer en partie les audits internes et audits IFS
- Préparer et assurer les audits d'organismes de contrôle
- Participer aux réunions de pilotage production qualité
- Sensibiliser et former le personnel lors des changements de méthodes de travail pour tous les aspects méthode, qualité, hygiène
- Encadrer éventuellement un ou plusieurs stagiaires lors de missions qualité sur le site en collaboration avec la Responsable qualité du site
- S'assurer de la bonne tenue des résultats par rapport aux objectifs fixés
- Faire vivre et animer les écrans et tableaux d'affichage relatifs à la qualité (résultats bactériologiques, hygiène,...)
- Réaliser et assurer le suivi des inspections internes notamment en matière d'hygiène du personnel, du nettoyage des locaux et matériels, corps étrangers, process de fabrication, produits finis...
- Contrôler l'état général des lots d'abattage
- Réaliser les tests de traçabilité
- Mettre en place les actions liées au bien-être animal et à la biosécurité
- Contrôler ponctuellement le FIFO des différents stocks et le respect de la traçabilité des produits
- Traiter les réclamations et retours clients et fournisseurs
- Assurer la gestion de l'ensemble des documents relatifs à la qualité et participer à leur élaboration
- Participer à l'élaboration et à la diffusion du rapport mensuel sur la qualité
- Préparer la revue de direction annuelle
- Gérer l'HACCP
- En tenant compte des non-conformités relevées, participer à la mise en place des actions correctives et préventives tout en s'assurant de leur efficacité
- Gérer les prélèvements et suivre les résultats d'analyses
- Informer la Responsable Qualité de site des résultats d'analyses effectuées
- Suivre l'étalonnage des appareils métrologiques géré par le service maintenance