

QUALYSE recherche pour son site de CHAMPDENIERS

Technicien du Bureau d'Études (H/F) Sécurité et Qualité des Aliments

L'Entreprise

Le Laboratoire Qualyse, est un syndicat mixte et un établissement public à caractère commercial et industriel qui opère sur les départements des Deux-Sèvres, de la Vienne, de la Charente Maritime et de la Corrèze.

Les activités du Laboratoire, implantées sur 3 sites (Champdeniers, La Rochelle et Tulle) avec une antenne à Poitiers, couvrent les domaines de :

- La Sécurité et Qualité des Aliments
- La Santé Animale
- L'Hydrologie et l'Environnement
- La Conchyliculture et les Biotopes
- Les établissements de soins

Le Laboratoire Qualyse est un acteur majeur et reconnu intervenant dans le domaine sanitaire.

Description des missions

Sous la responsabilité de la Directrice de Domaine (N+2) et du Responsable de la Cellule Conseil et Expertise Sécurité et Qualité des aliments (N+1), le Technicien de la Cellule Conseil et Expertise Sécurité et Qualité des Aliments :

- Auprès de la clientèle (toutes filières alimentaires, de la production primaire à la remise au consommateur) :
 - o Réalise les prestations d'audit, de conseil et d'assistance technique : axes d'amélioration, interprétation d'analyse, gestion d'alerte sanitaire...
 - o Réalise et anime la mise en œuvre de Plans de Maîtrise Sanitaire et dossier d'agrément, voir des formations spécialisées en sécurité sanitaire des aliments auprès de la clientèle.
 - o Rédige des documents à leur intention : Plans de Maîtrise Sanitaire, dossiers de demandes d'agrément, plans d'échantillonnages, bilans, comptes rendus...
- Auprès du domaine :
 - o Prépare, rédige des devis et participe à la rédaction de notes méthodologiques/techniques en réponse à appels d'offres/devis
 - o Support technique de l'équipe commerciale
 - o Exploite les opportunités commerciales pour promouvoir des produits existants ou à développer
 - o Rédige des documents internes propres au domaine : produits standards ou types, comptes rendus ...
- S'assure de la valorisation des prestations réalisées en garantissant la satisfaction des clients
- Participe à la veille technique

Profil recherché

De formation minimum Bac+3 spécialisée dans l'hygiène des procédés alimentaires.

Expérience significative dans la sécurité des aliments.

Bonne connaissance de la réglementation de la production, de la distribution des produits alimentaires, de l'agrément des établissements producteurs de denrées

Bonne connaissance des techniques de fabrication alimentaire et des dangers biologiques et chimiques en production alimentaire

Connaissance des outils de maîtrise de la sécurité des aliments (HACCP, ISO 22000...)

Pratique de l'assistance, du conseil, de l'audit en PME/TPE IAA et restauration collective

Maîtrise des outils bureautiques

Qualités rédactionnelles

Sens de l'organisation, méthode et rigueur

Aptitude à l'écoute et de la communication

Réactivité, adaptabilité, disponibilité

Respect des règles de discrétion professionnelle

Poste

- Poste ouvert en mobilité interne (CDD, CDI, MAD) ou externe
- Type de contrat : CDD de 12 mois
- Lieu d'affectation : Champdeniers (79)
- Taux d'emploi : 100%
- Temps de travail 35 heures hebdomadaires
- Convention collective des Laboratoires de Biologie Médicale Extra Hospitaliers (0959)
- Salaire brut mensuel (indicatif) : Selon l'expérience, à partir de 1 692.36 € bruts mensuels pour un(e) débutant(e).
- Avantage : Mutuelle d'entreprise.
- Prise de poste : si possible le 01/01/2021

Modalités de candidature

La date limite de dépôt des candidatures (Lettre motivation + CV), par mail, est fixée au plus tard le 05 décembre 2020 auprès de Régine METIVIER du Service Ressources Humaines : **CONTACT-**

RH@qualyse.fr

Pour des précisions complémentaires sur le poste : **CONTACT-RH@qualyse.fr**