

Le 09/04/2024

Vous avez envie de rejoindre l'équipe d'une PME en forte croissance et participer à monter des projets ambitieux et humains ? N'attendez plus et intégrez notre équipe en tant que **Technicien(ne) Qualité** !

Unicoque aujourd'hui c'est :

- Des noisettes et des noix produites par nos producteurs français,
- 90% de la production de noisette en France,
- La marque Koki leader des fruits à coques en France,
- Des producteurs et des salariés qui œuvrent autour d'un projet commun,
- Une coopérative certifiée IFS et engagée dans le domaine de la RSE,
- Une participation employeur à hauteur de 60% pour la mutuelle,
- Un accord d'intéressement et de participation.

Description et conditions de l'offre :

Rattaché(e) à la Responsable Qualité, vous évoluez au sein de l'équipe qualité composée de 8 personnes. Dans le cadre de vos fonctions vous êtes chargé(e) de :

- **Appliquer le plan de contrôle qualité sur fruits** (noisette et noix) en coque, décortiqués et transformés (mesurer des critères physico-chimiques tel que l'humidité les défauts externes et internes des fruits),
- **Contrôler la conformité réglementaire** des emballages (étiquetage, poids, marquage, n° de lot, DDM..) et leur état (soudure, étanchéité...),
- **Formaliser et diffuser les non-conformités** auprès des autres services : commerce, production, supply chain et maintenance,
- Réaliser des **prélèvements de produits ou environnementaux en vue d'analyses microbiologiques** (contrôle de l'hygiène des lignes en lien avec le plan de nettoyage),
- **Constituer des échantillons** selon un plan d'échantillonnage, préparer les bons de commande des prélèvements confiés à des laboratoires externes (contaminants : pesticides, bactériologiques, aflatoxines. ),
- **Gérer l'échantillothèque**, le suivi des tests de conservation et suivi physiologique des produits,
- **Participation aux réunions** de service, d'atelier ou thématiques tel que l'HACCP, amélioration continue et le plan d'actions IFS,
- **Encadrer de septembre à décembre une équipe de 4 contrôleurs(euses) qualité** dont vous assurer la formation, le suivi des consignes, les vérifications de conformité et le reporting.

Vous travaillez en horaire de journée du lundi au vendredi, de janvier à août. Pendant la période de la récolte, de septembre à décembre, vous êtes amené(e) à travailler du lundi au samedi en 2\*8 et à réaliser des heures supplémentaires.

Vous possédez un permis et un véhicule afin de pouvoir vous déplacer sur les différents sites de la coopérative distants de 2 kms les uns des autres.

Profil :

Vous êtes **diplômé(e) d'une formation bac + 2 ou équivalent** dans le domaine agroalimentaire si possible avec une mention qualité ? Vous justifiez d'une première expérience professionnelle (emploi ou stage) ?

Le travail d'équipe n'a plus de secret pour vous ? Vous êtes doté(e) d'excellentes capacités relationnelles et vous êtes à l'aise avec les outils informatiques ?

Alors n'hésitez plus et rejoignez notre super équipe qualité qui n'attend plus que vous !

Modalité de l'offre :

Entreprise :	UNICOQUE	Prise de poste :	Dès que possible
Lieu de travail :	CANCON	Durée du travail :	Annualisation : 1607 heures
Type de contrat :	CDI		

Pour postuler :

L'aventure vous tente ? Rejoignez-nous et envoyez votre CV et lettre de motivation à Alexandra MENGUY MIGNANO, DRH par mail à : [recrutement@unicoque.com](mailto:recrutement@unicoque.com) en précisant la référence de l'offre « Tech Qualité f/h ».