



## Coordinateur Qualité et Affaires Réglementaires (H/F)

Cargill vous offre une opportunité unique de développer votre carrière, votre expérience et vos compétences. Chaque jour, nous construisons notre réputation de leader international des produits et services agro-alimentaires, agricoles, financiers et industriels. Nous sommes fiers de notre présence mondiale, de notre capacité financière et de nos valeurs. Fondée en 1865, Cargill, entreprise privée, emploie aujourd'hui 150 000 collaborateurs dans 67 pays, avec un chiffre d'affaires annuel de plus de 143 milliards de dollars. A travers l'innovation, la créativité et la collaboration, nous transformons les marchés tout en améliorant la vie de chacun, et nous pouvons faire de même pour votre carrière. Pour découvrir comment évoluer ensemble, consultez notre site [www.cargill.com](http://www.cargill.com)

**Lieu du poste:** Basé à Yffiniac (22)

### Missions principales :

Au sein de l'équipe FSQR (Qualité & Réglementation) vous serez responsable de la mise en œuvre du programme de réglementation de la sécurité alimentaire et de la qualité de l'usine. Vous serez le garant d'un process qualité complexe et enquêterez sur les écarts de produits ou de processus.

Vous serez responsable de l'application d'une compréhension scientifique approfondie des processus d'assurance qualité et de sécurité des aliments pour animaux dans les domaines suivants : documentation des processus de test et d'audit, collecte et analyse de données.

Après une période vous permettant de découvrir et de vous intégrer dans notre organisation, vos missions consisteront notamment à :

### Systeme Qualité

- Être responsable du développement et de la gestion des programmes de sécurité et de qualité des produits afin de garantir la conformité avec les exigences et les attentes de l'entreprise, des autorités locales et des clients, y compris les exigences de certification (par exemple, GMP +, OQUALIM, BIO, etc.). Développer et maintenir les normes de procédure dans l'usine. Agir en tant que responsable pour le déploiement des règles HACCP. Planifier et réaliser les audits internes
- Coordonner les audits externes en lien avec le Responsable Qualité
- Participer aux audits fournisseurs
- Organiser ou participer à des rencontres avec les équipes autant que nécessaire
- Participer à la communication interne en matière de Qualité : sensibilisation CQSE du personnel à travers les exigences qualité, la sécurité des denrées alimentaires, la compréhension des normes et la satisfaction client.
- Effectuer une enquête et une analyse des tendances pour les réclamations sur la qualité des produits. Mettre en œuvre des actions correctives et fournir des commentaires aux clients si nécessaire. Superviser le processus de communication avec les clients et les fournisseurs (courrier, mails, appels) lorsqu'il est lié à la qualité et à la sécurité des produits. Être responsable de définir avec les services support la destination finale du produit (ex : retours, recyclage, crédits, élimination)
- Mener des enquêtes sur tout incident critique signalé aux autorités locales (par les autorités ou clients locaux ou internationaux).

### Outils, méthodes

- Être force de proposition dans la mise à disposition d'outils, méthodes pour la résolution des problèmes
- Faire vivre le Système Qualité (audits internes, documentation, HACCP, ...) et accompagner les évolutions
- Concevoir des outils de formation pour les collaborateurs à différents niveaux de l'organisation en ce qui concerne les problèmes, les pratiques et les risques liés à la sécurité et à la qualité des denrées alimentaires / aliments pour animaux. Favoriser le développement d'une culture de sécurité alimentaire. Assurer l'intégration des nouveaux employés en veillant à ce qu'ils reçoivent la formation appropriée liée à l'assurance qualité et aux procédures de sécurité des produits.

### Projets

- Piloter les projets en lien avec le déploiement ou l'amélioration du Système Qualité
- En fonction des besoins et des priorités, intervenir en relais du Responsable Système Qualité
- Fournir des directives FSQR et approuver des solutions dans les projets d'amélioration afin de garantir que l'installation ou les processus sont conformes aux exigences de sécurité des aliments pour animaux.

**Profil :**

- Titulaire d'un diplôme d'ingénieur agri/agro avec une spécialisation dans le domaine de la qualité, vous possédez une première expérience de 3 à 5 ans en environnement industriel, au sein d'un service qualité
- Connaissance des normes qualité, la démarche processus
- Connaissance des outils d'amélioration continue
- Connaissance de la typologie des clients et leurs attentes
- Connaissance des outils bureautiques
- Bon niveau d'anglais

A compétences égales, toutes nos offres sont ouvertes aux personnes handicapées.

**Notre offre :**

En échange de votre expertise et de votre engagement, nous vous offrons l'opportunité d'évoluer dans un univers international, stimulant, qui vous permettra de développer vos compétences et vos connaissances. Nous vous offrons également un salaire motivant combiné à de réelles opportunités de développement dans l'une des sociétés privées les plus importantes et solides au monde.