

Chargé Qualité Pôle Industrie H/F

CDI - Saint-Laurent-Blangy (62223) ou Rochefort-Sur-Nenon (39700)
ou Hoerdt (67720)

Rejoignez Cérélia, groupe alimentaire français, leader et acteur incontournable des pâtes boulangères réfrigérées.

Chez Cérélia, nous sommes fiers d'être le leader sur le marché des pâtes à tarte, pâtes à pizza, pâtes à viennoiseries et bien plus encore. Grâce à notre solide présence en MDD (Marque de Distributeur) et à notre implantation dans 18 pays européens, nous collaborons avec l'ensemble des grands distributeurs du continent.

Avec un plan de croissance ambitieux, notre objectif est de devenir **l'entreprise de référence** non seulement en Europe, mais également autour du bassin méditerranéen et au-delà. Nous investissons dans de nombreux projets stratégiques, tels que l'ouverture de notre nouvelle usine à Saint Laurent Blangy, des transferts de ligne liés au rachat de marques, le développement des marques à l'international, et le déploiement de nouvelles technologies et logiciels informatiques ,...

Dans ce contexte dynamique, nous vous offrons l'opportunité de rejoindre une équipe passionnée et de contribuer activement à notre succès.

Vos missions :

De manière générale, vous coordonnez les projets transversaux liés à la culture qualité, la conformité documentaire et la structuration des pratiques. Vous êtes le référent qualité et sécurité alimentaire dans la conduite des projets transverses industriels ou R&D.

Plus précisément, vous :

- ✓ Assurez, en lien avec la R&D et les opérations, le cadrage qualité des projets R&D & industriels : validation des essais (protocoles, critères microbio, reproductibilité...),
- ✓ Analysez des risques (HACCP, CCP, nettoyage...),
- ✓ Participez à la Revue des pratiques en lien avec la sécurité alimentaire,
- ✓ Assurez le pilotage et le suivi qualité des prestataires de service (laboratoires, outils, services externes),
- ✓ Mettez à jour et structure les documents contractuels, certificats, plans qualité, procédures transverses,
- ✓ Préparez, suivez et contribuez aux audits internes et externes (IFS, BIO, internes...),
- ✓ Participez à l'analyse des indicateurs qualité industriels (en lien avec les autres membres de l'équipe),
- ✓ Prenez part aux projets de structuration ou digitalisation des outils qualité,
- ✓ Pilotez et contribuez à développer & diffuser la culture qualité au sein des sites (outils, routines, sensibilisations...),
- ✓ Pilotez les plans d'actions liés aux problématiques terrains ou produits,
- ✓ Assurez la veille réglementaire en lien avec la sécurité alimentaire et les certifications ainsi que le suivi du plan d'action

Profil :

Vous êtes issu(e) d'une formation de niveau Bac +3 (Licence/Bachelor) à Bac +5 (Master) en qualité, agroalimentaire, biotechnologie.

Vous avez 5 ans d'expérience en qualité industrielle, sécurité alimentaire et validation des protocoles microbiologiques.

Vous maîtrisez parfaitement l'anglais, et les outils type IAuditor, Environmap, SAPS S4, ...

Vous êtes reconnu(e) pour votre capacité d'écoute, d'animation et votre bon relationnel. Vous êtes à l'aise à l'oral, réactif et avez le sens des résultats.

Type d'emploi :

CDI.

Démarrage de l'aventure prévu à partir de 1^{er} octobre 2025.

Avantages :

- ✓ 13ème Mois
- ✓ Tickets restau ou CESU
- ✓ Prime de transport
- ✓ Intéressement
- ✓ Participation
- ✓ Mutuelle, prévoyance

Lieu :

Poste basé à Saint-Laurent-Blangy ou Rochefort-Sur-Nenon ou Hoerdt.

Rejoignez une entreprise dynamique et en pleine expansion, où l'humain est au cœur de notre développement ! Si vous êtes à la recherche de missions stimulantes, offrant à la fois autonomie et dimension internationale, ce poste est fait pour vous. De plus, nous croyons en la diversité et **tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap.**

Vous vous reconnaissez dans ce profil ? Merci d'envoyer votre CV et LM à odelalleau@cerelia.com