



Responsable Qualité, activités Aromatiques et Fournisseurs (Société V. MANE FILS) Poste basé à Bar-sur-Loup (06)

Type de contrat	CDI
Domaines de compétence	- Bonnes Pratiques de Fabrication et d'Hygiène dans l'industrie alimentaire - Connaissances du domaine de l'aromatique et des ingrédients, - Conduite d'audits, d'inspection Hygiène et gestion des non-conformités associées, - Règlementation alimentaire (Codex Alimentarius, FSSC 22000, BRC-IFS, IPEC Guidelines), - Gestion des Indicateurs qualité et démarche d'amélioration continue, - Savoir former du personnel aux référentiels qualité et hygiène de l'entreprise, - Maîtriser les outils informatiques courants et les ERP (type SAP), - Capacité à manager en hiérarchique et en fonctionnel, - Communication orale et écrite en français et en anglais, - Avoir le sens de l'organisation, de l'autonomie et esprit d'équipe,
Description	La Société V.MANE FILS, un des leaders de l'industrie des matières premières aromatiques recherche un (e) Responsable Qualité. Le/La personne choisie sera basé(e) à Bar-Sur-Loup (BSL) (Département 06) Ses missions principales sont : - Assurer le remplacement partiel du Directeur Qualité EMEA selon ses domaines de compétences, - Garantir la sécurité sanitaire et l'hygiène des sites de Notre Dame et la Sarrée dans son domaine de compétences, Être le coordinateur équipe HACCP des sites de BSL « Team Leader », - Gérer l'évaluation des fournisseurs, les réclamations fournisseurs et les actions correctives associées, - Garantir le suivi des ACAP par suite des audits internes Arômes, clients et à ceux des fournisseurs, - Superviser/participer aux exercices de traçabilité (ascendante et descendante) pour l'activité Arômes, - Suivre les alertes sanitaires alimentaires, anticiper les crises (gestion des contaminants) et préparer les communiqués correspondants, - Mener les audits clients, autorités, des inspections hygiène, verre et matériaux cassants, - Animer une équipe HACCP pluridisciplinaire et encadrer ses collaborateurs, - Contribuer à l'élaboration du programme des audits internes et externes et assurer la formation des auditeurs, - Contribuer à l'optimisation de la gestion documentaire des sites français, - Contribuer à l'obtention/maintien des certifications dans ses domaines de compétences, - Superviser les certifications produits ou éthiques (Biologique, Fairtrade, Halal, Rainforest Alliance, Kosher, ...) des sites de BSL, - Rendre compte au Directeur Qualité EMEA des résultats et des problèmes rencontrés périodiquement, - Collaborer avec le Directeur Qualité EMEA à instaurer la Culture FOOD SAFETY sur les sites de la Sarrée et Notre-Dame, - Respecter, sur les sites du Bar sur Loup, les engagements définis par le Comex.
Formation visée	Etudes supérieures en Agroalimentaire / Microbiologie, avec une spécialisation en qualité.
Connaissances	- Anglais : niveau C1 - Normes ISO9001,FSSC 22000, BRC, IFS, IPEC, ... - Bonnes connaissances de l'hygiène, propreté et microbiologie, - Maîtrise des outils courants de bureautique (Excel, Word, PowerPoint), - Maîtrise d'un ERP et d'un MES (la connaissance de SAP serait un plus).
Qualification	BAC+5 de préférence
Expérience	Minimum de 5 ans d'un poste de Responsable Qualité, de préférence en milieu industriel
Localisation	Bar-sur-Loup - La Sarrée (06)
Rémunération	En fonction du profil du candidat
Date mise à jour	16/08/2025
Contact :	Joann HOULSTON (joann.houlston@mane.com)