

Détail de l'offre : Manager de Pôle Libération H/F

Recruteur	Groupe Savencia
Ville	53220, Pontmain
Référence	365da4f27b79ed62f8a44c97a8a9c83f
Titre de l'offre	Manager de Pôle Libération H/F
Description de la mission	<p>Savencia, Groupe alimentaire international, familial et indépendant, engagé dans la transition agricole et environnementale et guidé par la vocation "Entreprendre pour bien nourrir l'homme". Avec plus de 26.400 employés dans 38 pays, Savencia crée des produits innovants de haute qualité pour la grande distribution, le Food Service et l'industrie. Ses marques principales sont pour SAVENCIA Fromage & Dairy : Caprice des Dieux, Elle & Vire, St Môret, Saint Agur, Tartare, Le Rustique, RichesMonts, et pour SAVENCIA Gourmet : Valrhona, La Maison du Chocolat, Bordeau Chesnel, Coraya. Savencia est engagé pour l'égalité professionnelle femme homme et la conciliation entre parentalité et ambitions professionnelles. Cet engagement se traduit par des actions concrètes : garantir un environnement de travail sûr et sain, promouvoir des parcours professionnels équitables, faciliter l'accès à l'emploi pour tous, accompagner la parentalité, et adopter une politique de non-discrimination et d'égalité des chances. Pour en savoir plus : - Veiller à la réalisation des prélèvements selon le plan de contrôle ou le planning des demandes, ainsi que la mise à disposition du consommable analytique ; - Garantir la libération des produits finis fabriqués à Condé-sur-Vire, ainsi que des MICAE ; - Assurer le traitement des non-conformités produits, et alerter les Correspondant(e)s Qualité le cas échéant ; - Synthétiser les résultats d'analyses puis les traiter, en collaboration avec les acteurs Qualité concernés ; - Gérer les analyses sous traités en externe, en phase avec les plans de contrôles du site ; - Rédiger les certificats de conformité pour les produits destinés à nos clients (export,) ; - Organiser le suivi Qualité produits de la Sous-Traitance (analyse des échantillons externes, résultats, bilans, alerte le cas échéant) ; - Mettre en place et entretenir le système qualité au sein de son unité (procédures,), conformément au référentiel et aux certifications ELVIR ; - Mesurer et analyser les KPI, tout en suivant le plan d'action défini et en animant les tableaux de bords (communication,) ; - Participer à l'élaboration du budget de son unité, et le suivre ; - Être dans une démarche d'amélioration continue des méthodes d'analyse (Labware,) et des indicateurs Qualité ; - Contribuer au développement des collaborateurs, notamment par la formation et les EAD Vos relations seront multiples en interne (Production, Qualité,). Savencia, Groupe alimentaire international, familial et indépendant, engagé dans la transition agricole et environnementale et guidé par la vocation "Entreprendre pour bien nourrir l'homme". Avec plus de 26.400 employés dans 38 pays, Savencia crée des produits innovants de haute qualité pour la grande distribution, le Food Service et l'industrie. Ses marques principales sont pour SAVENCIA Fromage & Dairy : Caprice des Dieux, Elle & Vire, St Môret, Saint Agur, Tartare, Le Rustique, RichesMonts, et pour SAVENCIA Gourmet : Valrhona, La Maison du Chocolat, Bordeau Chesnel, Coraya. Savencia est engagé pour l'égalité professionnelle femme homme et la conciliation entre parentalité et ambitions professionnelles. Cet engagement se traduit par des actions concrètes : garantir un environnement de travail sûr et sain, promouvoir des parcours professionnels équitables, faciliter l'accès à l'emploi pour tous, accompagner la parentalité, et adopter une politique de non-discrimination et d'égalité des chances. Pour en savoir plus :Pour postuler cliquer ici.</p>
Type de contrat	CDI
Télétravail	Non spécifié
Localisation	50890, Condé-sur-Vire
Pays	France
Expérience	1/2 ans
Profil	Ingénieur Qualité
Secteur	Industrie du lait, produits laitiers