

Le Rucher est une Entreprise de travail adapté (ETA) spécialisée dans la sous-traitance industrielle.

Cette entreprise d'économie sociale a pour mission de favoriser l'inclusion par le travail de la personne porteuse d'un handicap tout en répondant aux besoins de leurs clients. Ils prônent les valeurs d'accompagnement, de professionnalisme, d'intégrité, de bienveillance et d'esprit d'équipe.

Le Rucher est certifié ISO9001 et désire se faire certifier ISO13485. De plus, soucieux de leur responsabilité sociétale et environnementale, ils se sont inscrits dans la certification durable Unitar, une certification reconnue mondialement.

Pour assurer la croissance de Le Rucher, nous sommes à la recherche d'un(e) Responsable Qualité.

Responsable Qualité (H/F)

RESPONSABILITÉS

Rapportant à la Direction, vous jouez un rôle clé dans l'élaboration et la mise en place de la politique qualité de l'entreprise. Vous faites vivre la culture de la qualité et êtes le support de l'ensemble des pilotes du processus de l'organisation.

Vos responsabilités principales sont les suivantes :

- Participer à l'élaboration et à la mise en œuvre de la politique qualité de l'entreprise.
- Mettre en place et maintenir les certifications ISO 9001, **ISO 13485** et Guides SAC (ISO 22000).
- Créer, suivre et mettre à jour les outils et indicateurs de qualité.
- Proposer des améliorations continues dans le domaine de la qualité.
- Animer et participer à des groupes de travail d'amélioration continue (utilisant des outils tels que 8D, 5P, audits).
- Réaliser des audits internes.
- Gérer les anomalies, dérogations et réclamations clients.
- Suivre et mettre en œuvre les actions qualité et évaluer leur efficacité.
- Participer aux projets d'amélioration de production (comme le 5S) et autres projets d'entreprise.
- Former et sensibiliser les collaborateurs aux enjeux de la qualité et du développement durable.

PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un bachelier en agronomie, bioingénieur ou biochimie, avec une spécialisation en qualité ou expérience équivalente.
- Vous possédez une expérience de minimum 3 ans dans le domaine de la qualité et dans les Systèmes de Management de la Qualité.
- Vous avez une connaissance approfondie des normes ISO 9001, ISO 13485, Guide SAC (ISO22000) et de leur mise en application. La connaissance des normes du secteur alimentaire est un plus.
- Vous êtes capable de travailler dans des délais stricts, gérer plusieurs projets en même temps et d'animer des groupes de travail en motivant les membres de l'équipe.
- Vous êtes autonome, proactif(ve), organisé(e) et rigoureux(se).
- Vous faites preuve d'excellentes capacités d'analyse, de synthèse et êtes orienté(e) solutions.
- Vous Possédez de bonnes compétences communicationnelles et maîtrisez la suite Office (Word, Excel...).

OFFRE

- L'opportunité de piloter une certification et développer vos talents dans une entreprise dynamique et en évolution constante.
- L'accès à un catalogue de formation afin de développer en permanence vos compétences.
- Un contrat à durée indéterminée.
- Un équilibre vie privée/vie professionnelle et un salaire compétitif en lien avec le barème CP 327.03, complété d'avantage extra-légaux : chèques repas, frais forfaitaires, assurance groupe et prime de fin d'année.

INTÉRESSÉ(E) ?

Envoyez votre CV accompagné d'une lettre de motivation à recruitment@pahrtners.be.

VOTRE CANDIDATURE SERA TRAITÉE EN
TOUTE CONFIDENTIALITÉ.