

Depuis 1982, **The Spice Factory** importe des herbes et épices du monde entier, les transforme sur leur site de Braine-l'Alleud et les commercialise via trois canaux : **la grande distribution, la restauration hors foyer et l'industrie**. L'entreprise a su s'imposer comme un acteur incontournable du secteur, évoluant constamment pour répondre aux exigences de qualité et d'innovation de ses clients.

Aujourd'hui, **The Spice Factory est le leader belge du marché**, réalisant un chiffre d'affaires de **70 millions d'euros** et exportant ses produits à l'international (Europe, Japon, Dubaï, Corée du Sud, etc.).

Dans le cadre du renforcement de leur département **Qualité**, ils recherchent un(e) :

Quality Officer (H/F)

RESPONSABILITÉS

En tant que **Quality Officer**, vous jouerez un rôle clé dans la gestion de la qualité, en mettant l'accent sur la gestion des plaintes clients et la mise en place d'actions correctives. Vous contribuerez également à l'amélioration continue des processus qualité et au maintien des certifications.

Vos principales missions seront de :

- Participer aux **contrôles qualité quotidiens** des matières premières (sanitaires et organoleptiques).
- Mettre à jour et gérer les **cahiers des charges et spécifications clients** (ingrédients, origine, critères microbiologiques et physicochimiques, allergènes, etc.).
- Gérer les **plaintes clients** et traiter les **non-conformités internes** et **fournisseurs** en analysant les causes et en mettant en place des actions correctives adaptées.
- Réaliser des **audits internes réguliers** afin d'identifier les axes d'amélioration et assurer le suivi des mesures correctives mises en place.
- Contribuer à la préparation et au bon déroulement des **audits externes** (clients, BIO, RSPO, etc.).
- Participer au maintien des **certifications qualité** (BRC/IFS).
- Développer et mettre en place des **procédures et instructions** dans le cadre de la gestion des risques (HACCP).
- Soutenir **l'amélioration continue** du système qualité en proposant des actions adaptées.

PROFIL

- Vous êtes diplômé(e) d'un **Master à orientation scientifique** (sciences agronomiques, bio-ingénieur, etc.) ou disposez d'une expérience équivalente.
- Vous avez une **première expérience en industrie alimentaire** ou **pharmaceutique**, idéalement en contrôle qualité.
- Vous avez **déjà traité la gestion des plaintes clients** et êtes capable d'identifier et de résoudre efficacement les problèmes qualité.
- Vous maîtrisez les **normes et réglementations qualité** (HACCP, BRC, IFS, audits qualité).
- Vous êtes organisé(e), rigoureux(se) et capable de travailler de manière autonome.
- Vous parlez couramment le **français** et maîtrisez **l'anglais** professionnel. La connaissance du néerlandais est un atout.
- Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques, notamment **MS Office** et les logiciels de **gestion qualité**.

OFFRE

- Un rôle clé au sein d'une entreprise dynamique et en pleine croissance, **leader de son secteur**.
- Un environnement stimulant, favorisant **l'autonomie et l'initiative**.
- Une possibilité d'évolution, avec la perspective de devenir **le bras droit du responsable qualité**.
- **Un package salarial compétitif**, aligné sur votre expérience et accompagné d'avantages extra-légaux.

INTÉRESSÉ(E) ?

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

VOTRE CANDIDATURE SERA TRAITÉE EN
TOUTE CONFIDENTIALITÉ.