



Fondée en 1967, COVI est une société familiale spécialisée dans la production de plats cuisinés. Avec une grande offre de contenants (boîte de conserve, sachet Doypack, barquette micro-ondable), nous proposons une large gamme de produits appertisés : plats cuisinés, légumineuses et céréales, produits tripiers, conserves de viande, terrines, pâtés...

Dans le cadre d'un remplacement congé maternité (à partir de mi-mai), nous recherchons un Responsable contrôle qualité H /F pour notre site de Nançay (18) pour démarrer dès le 02/03/2025

Rattaché(e) au responsable de l'établissement, vos missions principales sont les suivantes :

Qualité et Hygiène : Système qualité

- Elaborer, mettre en œuvre et faire évoluer le Plan de contrôle qualité interne (procédures, instructions, enregistrements...) sur les matières premières et les produits finis.
- Participer à la définition du système de gestion des enregistrements de contrôle en fabrication, interpréter les résultats et agir en conséquence ;
- Participer à la conception des procédures visant à maîtriser les risques identifiés ;
- S'assurer du bon fonctionnement du système qualité et prendre les mesures nécessaires en cas de dérive ;
- Participer au développement des nouveaux produits
- Etablir la veille réglementaire pour les produits gérés sur le site
- Participer à la surveillance des indicateurs définis par la politique qualité ;
- Préparer et participer aux audits internes ;
- Valider les dossiers de lots et la libération des produits finis ;
- S'assurer de la conformité des produits à la réglementation en vigueur

Certification

- Préparer et participer aux audits externes (clients français, services sanitaires, sociétés de certification (biologique et IFS) au niveau du site ;
- Suivi de la production
- Participer à la mise en place du plan de contrôle (interne et externe) du site ;
- S'assurer de l'application des contrôles qualité en cours de fabrication ; en cas de dérive, définir les actions correctives en concertation avec les différents responsables de service, et en assurer le suivi et l'efficacité ;
- S'assurer de la mise en place et du suivi du système de traçabilité
- Assurer le respect des produits finis à la réglementation et aux spécifications liées au cahier des charges clients ;
- Gérer les non-conformités internes ; le traitement des non-conformités fournisseurs ; élaborer, mettre en place et suivre l'application des actions correctives et préventives en collaboration avec les différents responsables ;

Gestion des Non-conformes

- Décider du refus des matières premières, de l'arrêt de toute opération qui conduit à un résultat non-conforme majeur ou critique, du blocage des produits finis ;
- Identifier les non-conformes et décider de leur traitement avec la direction ;
- Suivre la gestion des NC à travers le suivi de la réalisation et de l'efficacité des actions correctives ;



COVI SAS – Siège social
85 Boulevard du Maréchal Foch
79303 BRESSUIRE

SIRET 391 892 171 00037



COVI SAS
341 Route de Clisson
44230 Saint-Sébastien sur Loire

SIRET 391 892 171 00045



COVI SAS
Route de Salbris
18330 Nançay

SIRET 391 892 171 00052

- Relation avec clients, fournisseurs, prestataires
- Remonter les non-conformités aux fournisseurs ;

Communication et management

- Conseiller et apporter un appui technique aux services de l'entreprise ;

Activités transverses

- Gérer les activités du laboratoire du site (achats, encadrement, validation des méthodes et des résultats) ;
- Gérer les approvisionnements des fournitures de consommables hygiène (sélection des fournisseurs, gestion des stocks, commandes) ;
- Gérer les analyses réalisées en externe (sélection des laboratoires, validation des méthodes, envoi des échantillons, validation des résultats) ;

Votre profil :

Idéalement issu(e) du secteur de l'agroalimentaire, vous êtes titulaire d'une licence professionnelle ou master QHSE, risques industriels

Vous avez occupé une fonction similaire de 2 ans minimum

Ce que l'on vous propose :

- Un CDD de 6 mois avec possibilité de prolongation ;
- Une période de tuilage de 2 mois minimum avec la personne à remplacer ;
- Un statut Cadre forfait jour + RTT ;
- Une prime annuelle brute (équivalente à un mois de salaire brute) versée en deux fois au prorata du temps de présence ;
- Une prime de participation au prorata du temps de présence ;
- Rémunération : suivant formation initiale et expérience.

Rejoignez-nous vite ! On vous attend !

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter notre site : <https://www.covi.com/>