

Entreprise belge, Meurens Natural incarne le subtil mélange d'une **tradition familiale** et d'un **savoir-faire industriel** en agro-alimentaire développé depuis plus de 100 ans. Expert en solutions naturelles au départ de **céréales** et pionnier du développement du secteur bio avec la marque Sipal®, Meurens Natural a développé un savoir-faire **tout à fait unique** et 100% en ligne avec la philosophie **bio** depuis 30 ans et a été sacrée Entreprise de l'Année 2022.

L'entreprise devient au fil des années le **spécialiste européen** de l'hydrolyse des céréales grâce à l'originalité de son procédé de production et la variété des matières premières.

Pour plus d'informations, veuillez consulter leur site internet :

<https://www.meurensnatural.com/fr/>

Pour assurer la croissance de Meurens, nous sommes à la recherche d'un(e) **Coordinateur Contrôle Qualité (H/F)**.

Coordinateur Contrôle Qualité (H/F)

RESPONSABILITÉS

En tant que Coordinateur Contrôle Qualité, vous jouez un rôle central dans le maintien et l'amélioration continue du système de **contrôle qualité** sur l'ensemble des étapes de production. Vous assurez la **conformité** des produits aux normes internes et réglementaires, et collaborez étroitement avec les équipes de production, de laboratoire et de management qualité.

Vos principales missions sont les suivantes :

- Définir et formaliser les **méthodes** et **procédures** de contrôle qualité, en collaboration avec le Manager Qualité.
- Mettre en place des **plans de contrôle adaptés** pour les opérateurs et le laboratoire QC, en fonction des besoins identifiés sur la chaîne.
- Développer des **tests d'analyse** spécifiques pour garantir la conformité des produits finis.
- Réaliser des **contrôles techniques approfondis** sur les matières premières et les produits finis, et en **documenter** les résultats.
- Accompagner les équipes dans la **mise en œuvre opérationnelle** des procédures qualité sur le terrain.
- Libérer les lots (matières premières, produits semi-finis et finis) en conformité avec les **exigences légales** et les **cahiers des charges clients**.

- Assurer une **présence active sur le terrain** afin de garantir l'application des normes **FSSC22000** et **HACCP**.
- Participer aux **audits internes** et assurer le **suivi des équipements QC** (maintenance, calibration, vérification).

PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un bachelier en **biochimie, chimie, agronomie** ou équivalent.
- Vous justifiez d'une expérience de minimum **10 ans** en **contrôle qualité** dans un environnement industriel (chimie, agro, pharma, etc.).
- Vous maîtrisez les principes des systèmes qualité type **HACCP** et **FSSC22000**.
- Vous disposez d'un bon niveau en **anglais** (B1 minimum).
- Vous avez des connaissances en **HPLC**. Vous **faites preuve d'autonomie**, d'un bon **esprit d'équipe** et êtes **force de proposition**.

OFFRE

- Vous intégrez une entreprise qui allie **tradition familiale** et **savoir-faire industriel** en agro-alimentaire.
- Vous rejoignez une entreprise en **développement** et orientée sur l'innovation des produits de demain.
- Vous avez l'opportunité de contribuer à la structuration d'une société avec des fortes valeurs.

INTÉRESSÉ.E?

Veuillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation à : recruitment@pahrtners.be.

VOTRE CANDIDATURE AINSI QUE VOS
INFORMATIONS PERSONNELLES RESTERONT
STRICTEMENT CONFIDENTIELLES.