

Acteur majeur dans le domaine de la **pâtisserie industrielle**, notre entreprise allie tradition et innovation pour offrir des produits de qualité reconnue. Forte d'un savoir-faire historique et de marques emblématiques présentes sur le marché français et international, elle s'appuie sur plus de 1 000 collaborateurs répartis sur une douzaine de sites de production.

Présente en France et en Belgique, elle cultive un **esprit d'équipe**, un **engagement** fort et une **convivialité** qui animent sa croissance durable et ambitieuse.

Afin d'assurer la croissance de notre client, nous sommes à la recherche d'un(e) Responsable Qualité.

## Responsable Qualité (H/F)

### RESPONSABILITÉS

En tant que Responsable Qualité, vous serez en charge de piloter l'ensemble des activités liées à la **qualité**, à la **sécurité alimentaire** et à l'**amélioration continue**. Vous gérez l'équipe Qualité et faites partie de l'équipe de Direction.

Vos principales missions sont les suivantes :

- **Superviser** l'ensemble du **système de management de la qualité** sur site, incluant les procédures, instructions et documents HACCP.
- **Accompagner** le développement de nouveaux produits en collaboration avec la R&D, la production et les achats.
- **Encadrer** et **animer** l'équipe qualité dans une logique de performance et de montée en compétences.
- Effectuer un reporting et suivi de budget pour les projets liés à la qualité.

L'Assurance Qualité

- **Coordonner** les **audits** (internes, clients, fournisseurs, IFS-BRC...) et assurer le suivi des plans d'actions associés.
- **Piloter** la gestion des **non-conformités, réclamations clients** et mettre en œuvre les actions correctives.

Le Contrôle Qualité

- **Organiser** les activités de **contrôle qualité** des matières premières, emballages et produits finis.
- **Analyser** et **optimiser** les performances qualité à l'aide d'indicateurs (KPI) et du système ERP.
- **Garantir** la conformité réglementaire et normée du site en matière de **sécurité alimentaire**.

## PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un diplôme en **sciences agroalimentaires** ou équivalent par expérience (5-10 ans) dans un poste similaire en environnement industriel ( $\geq$  100 personnes).
- Vous maîtrisez les **normes qualité**, les certifications (**IFS, BRC**), **l'HACCP** et les exigences réglementaires en **sécurité alimentaire**.
- Vous disposez d'une expérience solide en gestion **d'audits, évaluation des risques** et gestion de crise.
- Vous parlez couramment **l'anglais**, tant à l'écrit qu'à l'oral.
- Vous possédez de bonnes compétences en **management**, en communication et en travail transversal.
- Vous partagez les valeurs de confiance, de convivialité et d'engagement portées par l'entreprise.

## OFFRE

- Un **poste à responsabilités** au sein d'une entreprise dynamique, innovante et en pleine croissance.
- La possibilité de **contribuer directement** à la stratégie qualité et à la performance industrielle du site.
- Un environnement de travail **convivial**, porté par des **valeurs humaines fortes** : engagement, confiance, esprit d'équipe.
- Un package salarial **attractif**, en adéquation avec votre expertise et vos responsabilités.

## INTÉRESSÉ.E?

Veillez envoyer votre CV accompagné d'une lettre de motivation à : [recruitment@pahrtners.be](mailto:recruitment@pahrtners.be).

VOTRE CANDIDATURE AINSI QUE VOS  
INFORMATIONS PERSONNELLES RESTERONT  
STRICTEMENT CONFIDENTIELLES.