

RESPONSABLE QHSSE* (F/H)

TA TEAM

Veilleurs

*Qualité Hygiène,
Sécurité, Sureté,
Environnement



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,
découvre tous les métiers de la boulangerie !
www.entrepreneursboulangerie.org



Qualité, Hygiène, Sécurité, Sureté, Environnement, ça te parle ? Carrément. D'ailleurs pour toi, on peut toujours mieux faire. Alors tu définis une politique, tu mets en place des procédures béton, formes les équipes et surveilles chaque détail pour que tout roule parfaitement.

SKILLS

- Vigilant
- Impliqué
- Rigoureux

LEVELS

- Bac +5 (Master, Ingénieur) en QHSSE, Agroalimentaire, Environnement
- Connaissance approfondie des normes réglementaires
- Maîtrise des outils d'audit et d'analyse de risques
- Une expérience terrain préalable, même en alternance ou en tant que référent qualité ou animateur sécurité, est souvent requise pour accéder à un poste de Responsable



POWERS UP



- ★ **Mentor de la qualité**
Tu inspires les équipes à adopter la QHSSE positive attitude, en transformant les normes en réflexes.
- ★ **Le cerveau**
Les réglementations ? Tu les maîtrises sur le bout des doigts et tu sais les traduire en actions concrètes.
- ★ **Calme olympien**
En cas de crise ou d'audit surprise, tu gardes la tête froide et le plan d'action prêt à être déployé.



INGÉNIEUR CONTRÔLE QUALITÉ (F/H)

TA TEAM

Veilleurs



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,
découvre tous les métiers de la boulangerie !
www.entrepreneursboulangerie.org



On t'appelle œil de lynx. Le garant de la qualité et de la sécurité des produits, c'est toi ! Tu analyses, tu contrôles, tu vérifies du début à la fin de la chaîne de production... Grâce à toi, on peut produire efficacement et se régaler sans risque !

SKILLS

- Pointilleux
- Observateur
- Esprit critique



LEVELS

- Bac +2/3 (BTS/DUT) en Qualité, Agroalimentaire, Biologie, Chimie (Technicien)
- Bac +5 (Master, Ingénieur) en Qualité, Agroalimentaire (Ingénieur)
- Connaissance des normes HACCP, ISO 22000, etc.

POWERS UP



★ Détecteur d'anomalies

Un défaut ? Un écart ? Tu le vois en un clin d'œil et tu réagis direct.

★ Maître des normes

HACCP, ISO 22000, IFS : Tu les connais comme tes chansons préférées.

★ Garant de la confiance

Tu fais le lien entre l'atelier de production et le consommateur : grâce à toi, tout le monde peut se régaler l'esprit tranquille.

