

**Contrôleur qualité (F/H)**

 44140 – LE BIGNON  CDI  Débutant accepté  Bac+2  ASAP

**Entreprise :**

**Bienvenue chez Galliance :**

**Vous accompagner pour grandir ensemble**

Rejoindre Galliance, la filière volaille de la coopérative Terrena, c'est intégrer un collectif qui mise sur l'accompagnement des parcours professionnels et la diversité des profils, au service de produits de qualité et de marques reconnues, pour répondre aux enjeux de transition écologique.

**Notre site en quelques mots :**

Galliance Le Bignon (44140) est un site de transformation de viandes de volailles. Au quotidien, ce sont 156 femmes et hommes qui œuvrent pour fabriquer des nuggets, des cordons bleus, des ailes marinées et des tenders.

Le Bignon est une commune située à 15 minutes au Sud de Nantes.

**Mission :**

**Votre quotidien chez nous :**

Au sein de l'équipe d'Armelle, Responsable qualité, composée de 3 assistants qualité (f/h) et 3 contrôleurs qualité (f/h), vous aurez pour mission principale de participer aux différents contrôles qualité du service matières premières et du service conditionnement, à savoir :

- Réaliserez le contrôle à réception des viandes (matières premières) et des emballages.
- Effectuerez des inspections qualité notamment en matière d'hygiène du personnel, du nettoyage des locaux (contrôles visuels et bactériologiques).
- Ferez la vérification métrologique des appareils de mesure et des trieuses pondérales.
- Suivrez la mise en œuvre de certaines productions et organiserez des dégustations.
- Enverrez les produits finis aux laboratoires pour analyse.
- Réaliserez les échantillons pour les clients en fonction des plannings de conditionnement.
- Vérifierez des contrôles de la production sur GPAO.
- Renseignerez les données sur informatique (GPAO, Excel, boîte mails).

Vous contribuerez également au dynamisme de l'esprit qualité et au maintien des certifications.

## **Notre proposition :**

### **En pratique :**

- Les horaires alterneront toutes les deux semaines :
  - Semaine 1 et 2 : lundi 03h00/10h40 – M.M.J.V. 05h30/13h10, soit 07h40 par jour.
  - Semaine 3 et 4 : 09h00 / 17h20, soit 07h20 par jour
  - Vous travaillerez sur la base de 35h par semaine, en modulation.
- Vous évoluerez dans un environnement agroalimentaire et partagerez votre temps entre le bureau et l'usine.

### **Rémunération & avantages :**

- Salaire mensuel : 1854,01€ brut sur 13 mois
- Prime d'habillement
- Prime panier repas
- Prime de transport
- Prime d'assiduité
- Prime d'ancienneté dès la 1<sup>ère</sup> année
- CSE
- Chèques vacances
- Prime d'intéressement et participation

### **Profil :**

#### **Parlons de vous :**

Vous avez envie de travailler dans un domaine d'activité riche de sens, dont les produits sont vendus et consommés dans toute la France ?

Vous recherchez une entreprise où il faut bon vivre, avec des valeurs humaines inscrites dans son ADN ?

Vous êtes rigoureux(se), faites preuve de vigilance et d'impartialité ? Vous souhaitez occuper un poste en toute autonomie dans un univers collectif, et êtes communicant(e) et persuasif(ve) ?

Alors, postulez chez nous, et rencontrons-nous !

#### **Et la suite ?**

Si votre candidature est retenue, Emeline DARRAS, chargée de missions RH vous recontactera par téléphone pour organiser un premier entretien. Si cet entretien s'avère concluant, un second sera organisé pour rencontrer Armelle, votre future manager, et aussi pour visiter l'usine.