



Henri Raffin est une PME de 250 personnes, spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de saucissons secs, jambons secs, terrines, et saucisses à cuire ou à griller. Certifié IFS niveau supérieur, notre société est leader sur son marché et affiche une progression constante depuis plusieurs années. Nous recherchons actuellement un(e) :

### **ASSISTANT QUALITE H/F**

Poste en CDI , basé à la Rochette (73)

Rattaché la Responsable Qualité, au sein d'une équipe de 4 personnes, et en relation avec l'ensemble des services de production et de conditionnement, vous participez au respect et à l'application de notre politique qualité de notre site de production (200 personnes). Vos principales missions sont :

- Prélèvement surface / Contrôle nettoyage
- Rédaction plan HACCP
- Rédaction et suivi des instructions de travaux/mode opératoire/Formulaire
- Gestion des réclamations fournisseurs
- Gestion des réclamations consommateurs
- Entretien quotidien de la STEP
- Gestion des tenues (casiers, prise de tailles,...)
- Audit qualité terrain
- Mise à jour des fiches techniques Matières premières et Produits finis
- Réalisation des certificats exports
- Gestion de l'échantillothèque
- Suivi des analyses :
  - Prélèvement
  - Envoi
  - Classement

De formation Bac +2 minimum en qualité, vous avez une expérience réussie de 2 ans minimum en tant qu'assistant qualité sur un site de production, **IMPERATIVEMENT** dans le secteur agroalimentaire, et de préférence dans la salaison. Vous avez de très bonnes connaissances théoriques et pratiques en certification IFS et HACCP.

A l'aise sur le terrain, autonome, vous êtes organisé, dynamique, impliqué.

Intéressé, merci d'adresser votre CV et votre lettre de motivation à Patricia DOMPNIER  
Henri RAFFIN – 256 av Les Bons Prés – BP 11 – 73110 La Rochette