

## **OFFRE D'EMPLOI CHEF DE PROJETS QUALITÉ**

INNOV'IA, leader européen dans le développement et la fabrication à façon d'ingrédients sous forme de poudre (poudre instant - ingrédients granulés - microcapsules ), destinés aux marchés de l'alimentation humaine ou animale, de la cosmétique, de la pharmacie et de la chimie fine, recherche pour sa filiale IDCAPS :

### **un(e) Chef de projets Qualité en CDI, Cadre à temps plein basé(e) sur le site d'IDCAPS à La Rochelle (17)**

**Votre profil** : Vous êtes une personne rigoureuse et organisée, vous avez l'esprit d'analyse et de synthèse, des capacités de communication et le goût des relations humaines. Vous faites preuve de persévérance, d'ouverture d'esprit et travaillez en autonomie.

Vous exercerez vos fonctions sous la Responsabilité du Directeur Qualité d'INNOV'IA et ses filiales et en liaison étroite avec le services connexes. De manière occasionnelle vous pourrez être amené à vous déplacer sur les autres sites des filiales d'INNOV'IA (63,03,14,44 et partout en France).

#### **Vos Missions principales:** (liste non-exhaustive)

- Contribue au déploiement de la Politique Qualité INNOV'IA et à la démarche d'amélioration continue de la performance.
- Coordonne des projets transversaux de développement du système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires: HACCP, Food fraud, Food defense, evolution des normes et exigences réglementaires
- Coordonne des projets d'harmonisation des pratiques qualité au sein du groupe
- Pilote le processus d'audits internes qualité du groupe
- Coordonne des projets liés à la dématérialisation et à l'intégrité des données qualité : traçabilité des opérations, contrôle qualité.
- Déploie les outils informatiques liés à la gestion de la Qualité sur l'ensemble du groupe: ERP, LIMS.
- Optimise et déploie le système de maîtrise des documents qualité au niveau du groupe
- Assure la veille réglementaire qualité et coordonne les actions de mise en conformité réglementaire
- Coordonne l'évolution et la mise à jour des dossiers d'agrément délivrés par les autorités
- Conçoit des modules de formation et anime des formations
- Élabore des indicateurs de performance et anime les programmes d'actions d'amélioration de la performance
- Participe à des projets transverses d'amélioration continue.

**Formation :**

Bac +5 Technique orienté IAA

Connaissances HACCP et contexte réglementaire et normatif FOOD / FEED

Merci d'adresser **votre candidature (CV+LM)**

à Madame Tiphaine HARENG, Directrice des Ressources Humaines : [tiphaine.hareng@innov-ia.com](mailto:tiphaine.hareng@innov-ia.com)