



- **Assistant Qualité H/F**
- [SALAISONS STEMMELLEN](#)
- 01700 Miribel
- Temps plein, CDD

Salaisons STEMMELLEN est une entreprise familiale située au Nord de LYON (Certification IFS v7 niveau Supérieur, Site classé ICPE, soumis à enregistrement au titre de la rubrique n°2921).

Fabricant de produits charcutiers depuis 1963, notre entreprise est basée sur la tradition et ne cesse d'évoluer en répondant aux tendances de consommation. Nos 4 métiers charcutiers sont : les lardons, les saucisses à pâtes fines, les spécialités régionales et la charcuterie tranchée.

#### Description du poste

Nous recherchons pour un remplacement de congé parental un (e) :

ASSISTANT QUALITE H/F

- Type de contrat : CDD 12 mois
- Horaires : matin 6h-13h30 ou après - midi 13h00 20h30 une semaine sur deux
- 35h/semaine
- Salaire selon profil et expérience
- Mutuelle d'entreprise

#### Mission du poste

Sous la responsabilité hiérarchique du responsable qualité et dans le respect des règles en vigueur en matière de qualité, sécurité et environnement vous aurez pour mission :

- Contrôle hygiène personnel, respect des bonnes pratiques de travail, contrôle des flux produits,
- Vérification des contrôles CCP (application de l'HACCP),
- Maîtrise et vérification de la traçabilité terrain,
- Contrôle des produits finis (contrôle qualité visuelle, traçabilité),
- Contrôle et suivi de la prestation de nettoyage (en cours de nettoyage, après nettoyage, respect méthode de nettoyage),
- Rédaction et mise en place des doct AQ,
- Rédaction CDC clients, FT clients,
- Traitement des non conformités, suivi et mise en place des actions correctives,
- Traitement des réclamations clients / consommateurs, traitement des retours clients,
- Gestion des Indicateurs qualité,

#### Profil recherché

Niveau recruté : Bac + 3 (Licence ou équivalent) Il devra à la fois être en mesure de : avoir un esprit d'analyse développé, bon sens du relationnel, dynamique et autonome, discret,

#### Compétences et qualités professionnelles attendues :

Esprit d'analyse, bon sens du relationnel, dynamique et autonome, sens de la discrétion.

Compétences	Description
Qualité	Vous maîtrisez parfaitement les fondamentaux de la maîtrise microbologique en agroalimentaire. Vous saurez interpréter des résultats et être force de proposition.
Rigueur et Pragmatisme	Vous avez un profil terrain et opérationnel pour accompagner le développement de l'entreprise.
Bon communicant	Vous êtes à l'aise à l'oral pour communiquer avec les services supports et les équipes de production dans le quotidien. Bon sens rédactionnel.
Autonomie	Étant responsable et garant du système qualité, vous devrez faire preuve d'autonomie et d'efficacité.

▪ **Contact :** Envoyer un CV et une lettre de motivation à :  
Mme GARCIA STELLA / Fonction : Responsable qualité,

Tél : 04.78.91.89.84 (linge directe), Email : [service.qualite@stemmelen.fr](mailto:service.qualite@stemmelen.fr)