

Notre client

Forte de ses 36 ans d'expérience, Galata Organisation est un intervenant reconnu dans le conseil, l'audit et la formation sur des thématiques au cœur de l'actualité : organisation, qualité, hygiène, santé, sécurité, environnement, énergie, RSE... Sa méthodologie pragmatique et participative est mise en œuvre par une équipe de 7 consultants et auditeurs expérimentés. Elle a fait ses preuves auprès de plus de 2 000 clients des secteurs industrie, agroalimentaire, médico-social, administration et collectivités locales...

Votre job

Vous prenez en charge un portefeuille existant de clients, composé de TPE, PME jusqu'au grand groupe agroalimentaire ainsi que les nouvelles demandes. Vous accompagnez les dirigeants, ou responsables qualité, dans la mise en place ou l'amélioration continue de leur système de management de la sécurité des aliments.

En tant que chef de projet, vous étudiez les besoins du client et proposez un accompagnement sur mesure. Vous réalisez des missions de conseil, d'étude, d'audit (interne et de certification) et des formations sur des thématiques variées : FSSC 22000, IFS, BRCS, ISO 9001, HACCP, Food Safety Culture, Food Fraud, Food Défense... En fonction de votre profil, vous pouvez être amené à intervenir, en complément, sur des missions environnement et santé-sécurité.

Les + du poste

- Vous collaborez avec une clientèle diversifiée sur des sujets variés.
- Vous bénéficiez de formations régulières pour être au fait des évolutions de référentiels.
- Vous intégrez une équipe d'experts où la convivialité, le partage et l'entraide sont des valeurs fondamentales.

Les conditions d'emploi

- Poste en CDI statut Cadre.
- Lieu de travail : au siège de la société à Châteaugiron (35). Déplacements réguliers en clientèle en France, majoritairement dans le grand-ouest. Véhicule de société.
- Rémunération de base fixe et variable motivant.
- Esprit d'équipe, convivialité, partage et entraide.
- Date de prise de fonction : dès que possible.

Profil recherché

- De formation Ingénieur/Master en Qualité et/ou Agroalimentaire, vous avez une expérience de 5 ans minimum dans une filière de production agroalimentaire. Des missions d'audit, de management ou de responsable de la qualité/sécurité des aliments ont développé votre maîtrise des référentiels du secteur.
- Autonome dans la gestion de vos missions et l'organisation de votre activité, vous alliez rigueur et souplesse d'adaptation aux différents interlocuteurs et sujets traités.
- Orienté client, vos qualités de communication et d'écoute vous permettent de bien cerner les besoins et d'établir une relation de confiance avec les clients.