

Collaborateur chargé de l'assurance qualité en Production (h/f/d)

La société Süddeutsche Truthahn AG est l'un des principaux producteurs allemands de produits à base de dinde haut de gamme. Filiale du groupe agroalimentaire suisse Bell Food Group, la société Süddeutsche Truthahn AG fait partie d'un groupe agroalimentaire international en pleine expansion qui emploie environ 12 000 personnes.

Süddeutsche Truthahn AG
Angerstrasse 2
84539 Ampfing

Type de contrat Durée indéterminée
Taux d'occupation 100%
Début de l'emploi de suite ou à convenir
Langue allemand

Tu as encore des questions ?



Lutz Casper
Directeur des ressources humaines
+498636696849

Postuler en ligne



Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Tes tâches

- Réalisation de contrôles qualité sur les produits finis (par exemple : découpe, poids, aspect, odeur)
- Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection
- Contrôles d'hygiène pendant le fonctionnement
- Vérification de l'hygiène de l'établissement par des inspections régulières
- Formation des collègues en matière d'hygiène et de qualité
- Surveillance des processus de production afin de garantir le respect des règles d'hygiène, des recettes et des paramètres de processus.
- Réalisation de contrôles visuels et de mesures.
- Identification et signalement des écarts.
- Mise à disposition des produits chimiques nécessaires au fonctionnement des installations de lavage
- Participation à l'analyse des causes et au développement de mesures correctives.
- Documentation des résultats
- Rédaction et mise à jour des protocoles de contrôle qualité, des rapports et des documents

Ce que tu apportes

- De préférence, une formation professionnelle achevée ou une expérience professionnelle équivalente dans l'industrie agroalimentaire
- Sens technique
- Disponibilité pour le travail posté et dans des plages de températures variées
- Résistance au stress, esprit d'équipe, grande disponibilité
- Méthode de travail autonome, axée sur les objectifs, fiable et précise, ainsi qu'une bonne maîtrise de la documentation
- Capacité à s'imposer

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, tu bénéficies d'au moins 25 jours de vacances, d'un système d'horaires flexibles et de congés spéciaux en cas d'événements importants tels qu'un mariage, une naissance ou un déménagement.



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : des plats fraîchement préparés t'attendent dans notre cantine.



Santé

Ton bien-être nous tient à cœur : profite de notre gestion de la santé et de réductions exclusives pour le personnel.



Salaires et prestations sociales équitables

Tes recommandations de personnel seront récompensées par une prime.