



## LA CHARCUTERIE ADER RECRUTE

La Charcuterie Ader, PME pyrénéenne depuis quatre générations, fabrique artisanalement et commercialise sur tous les marchés sa charcuterie de terroir. Nous produisons une large gamme de salaisons, charcuteries cuites et conserves.

Pour accompagner notre développement, notre site de production vient d'être agrandi et réorganisé, nous travaillons également à l'obtention d'une certification. Dans ce contexte, afin de structurer ce développement, nous recherchons :

### **1 Assistant(e) qualité**

Rattaché(e) au responsable qualité, vos missions seront :

- Accompagner les équipes dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et des contrôles obligatoires,
- Réaliser des audits de bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène et en assurer le suivi des actions,
- Réaliser les tests de traçabilité,
- Traiter les réclamations clients et proposer des actions correctives,
- Participer à la gestion de crise,
- Optimiser les rendements matières et la productivité,
- Tenir à jour les tableaux de bord, rechercher et proposer des améliorations,
- Participer à la formation des équipes et faire respecter les règles de qualité et de sécurité alimentaire,

Au quotidien, vous traitez les fiches de production, participez aux diverses fabrications du matin.

Professionalisme, rigueur, autonomie et leadership seront vos atouts pour réussir dans ce poste.

### **Vous êtes volontaire et investi(e) ?**

**Merci de nous faire parvenir votre candidature au plus vite en postulant à cette annonce**

Lettre de motivation + CV à adresser à :

[contact@charcuterieader.fr](mailto:contact@charcuterieader.fr)