



Recrutement

JAMPI Glacier, est à la recherche d'un nouveau talent pour compléter son équipe pour mener à bien ses projets.

★ **Chargé(e) Qualité**

Réactif, dynamique, rigoureux, investi et force de propositions, venez rejoindre nos équipes !

Jampi Glacier
Kerguillo
29820 Bohars, Brest
02.98.03.56.18

 anne.cs@jampiglacier.com

À propos de JAMPI GLACIER

Chez Jampi, nous sommes Artisan Glacier de père en fils depuis 1923. L'entreprise bénéficie d'une forte notoriété grâce à des matières premières de qualité, des liens forts avec ces partenaires, les circuits courts, une démarche environnementale inscrite dans la mise en œuvre des produits.

La distribution des produits se fait soit auprès de grossistes nationaux, des détaillants CHR et GMS en Bretagne, aux consommateurs lors d'événements ou encore en vente directe à la fabrique.

Notre taille de structure permet une proximité et une interaction quotidienne avec l'ensemble des compagnons (du responsable commercial, au pâtissier de 30 ans de métier jusqu'au préparateur de commande).

Dans notre culture, nous estimons que tout le monde a le droit à sa chance, que seules les compétences et l'envie d'apprendre prévalent. Les prises de décisions sont rapides et collégiales.

Nous avons beaucoup d'ambition mais nous souhaitons garder nos valeurs : respect des produits, lien avec le consommateur final, innovation et qualité.

Si vous êtes passionné(e) par votre métier et que vous souhaitez travailler dans un cadre où la volonté de qualité prime, nous sommes sans doute fait pour nous rencontrer !

Vous rejoindriez une entreprise en croissance régulière depuis près de 100 ans et contribuerez au développement d'une entreprise qui privilégie les produits locaux.



Jampi est reconnu par GAULT & MILLAU. Le célèbre guide jaune répertorie les meilleurs commerces de bouche et met en lumière les savoir-faire et les métiers de l'artisanat en répertoriant les bons artisans de qualité.



Le Collège culinaire de France est une association loi de 1901 fondée en 2011 à l'initiative de quinze grands chefs restaurateurs à l'instar d'Alain Ducasse, Joël Robuchon, Thierry Marx, Yannick Alléno, Régis Marcon et Alain Dutournier. L'association souhaite représenter, promouvoir et transmettre l'identité de la cuisine française.



Depuis 2016, la Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF) a attribué l'agrément Charte Qualité « Glaces artisanales de France » à JAMPI GLACIER.

En 2020, votre glacier poursuit son engagement pour la qualité :

- Il est inscrit à la Chambre de Métier et de l'Artisanat, attestant d'un diplôme d'Etat pour exercer le métier ;
- Il sélectionne et utilise des matières premières de haute qualité ;
- Il respecte le code des pratiques loyales des glaces alimentaires et les bonnes pratiques d'hygiène de la profession ;
- Il sensibilise et forme son personnel à ces bonnes pratiques, pour une fabrication et une vente des produits glacés irréprochables.



C'est une marque de territoire au service de l'attractivité de la Bretagne.

- Elle symbolise le territoire, lui confère une valeur ajoutée.
- Elle participe au renforcement de la fierté d'appartenance, à la mobilisation et à la fédération de ses acteurs les plus entreprenants.

Les valeurs de la marque Bretagne : l'engagement, le sens du collectif, l'ouverture et l'imagination.



Créée à l'initiative d'IBB, l'association interprofessionnelle des entreprises biologiques de la région, la nouvelle marque bio Be-Reizh met l'accent sur une production locale respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois.

Neuf pionniers sur les 150 adhérents d'IBB ont décidé d'afficher la nouvelle marque sur leurs emballages aux côtés de la mention AB et du sigle bio européen et Jampi en fait partie.



CDI



Dès que possible



Bohars - Télétravail - Itinérant

Chargé(e) Qualité

Localisation : à 10 min du centre de Brest (Bus direct - 17 min. et 23 min. depuis la Gare).

Diplômes / Formations :

BTS -DUT sciences et technologie des Aliments

Bac +3 Qualité - hygiène - sécurité - environnement

Expérience : deux ou trois ans d'expérience dans le secteur de l'agro alimentaire.

Date de début du contrat : mi-octobre

Le/la chargé/la chargée de la qualité est en charge de la mise en œuvre, du suivi et du contrôle du système qualité en termes de procédures, réclamations, indicateurs, audits et formations au sein de notre laboratoire de production.

Vos missions :

En collaboration avec le responsable de production et dans le cadre de notre démarche HACCP, vous devrez vous assurer de la conformité des produits finis par rapport au cahier des charges initial, aux normes et à la réglementation en vigueur. Pour ce faire vous devrez :

- Définir et mettre en œuvre les protocoles de contrôle qualité,
- Effectuer les prélèvements nécessaires aux différentes analyses,
- Être l'interlocuteur des différents laboratoires en charges des analyses,
- Interpréter les résultats et rédiger les comptes rendus d'analyses,
- Proposer et suivre la mise en œuvre des actions correctrices.

En collaboration avec la responsable commerciale, vous devrez suivre les réclamations clients suite à des déclarations de non conformités et notamment :

- Isoler les lots concernés,
- Effectuer les prélèvements nécessaires pour les différentes analyses libératoires,
- En fonction du résultat des analyses, préconiser les actions à mener pour le traitement des lots concernés,
- En cas de résultats nécessitant le rappel et/ou la destruction des lots, mener les audits de traçabilité, détecter les points de procédure défaillants et proposer des mesures correctives.

Plus largement, dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue, en lien avec les membres du comité de pilotage, vous devrez faire le point sur les différents dysfonctionnements constatés et participer à la définition et à la mise en œuvre des pistes d'amélioration.

Par ailleurs vous serez garant(e) du respect des normes environnementales, d'hygiène et de sécurité et serez chargé de la relation avec les différents organismes de contrôle (DDPP, DREAL...)

Vous serez également, en collaboration avec notre responsable marketing, en charge des différents dossiers de certifications de nos produits ou de notre entreprise.

Enfin, vous participerez à notre processus de développement de nouveaux produits et serez en charge de la rédaction de son cahier des charges.

Compétences techniques :

Excellente connaissance technique des produits
Maîtrise des principaux logiciels bureautiques.
Maîtrise des outils de gestion de données.
Prélèvements et analyses bactériologiques.
Connaissance des référentiels qualité.
Capacités rédactionnelles.

Aptitudes professionnelles :

Qualités relationnelles
Goût pour la résolution de problèmes
Sens du travail en équipe
Autonome et organisé
Esprit d'analyse et de synthèse
Rigoureux
Passionné par les métiers de bouche

Avantages proposés par la maison :

- Mutuelle / Complémentaire santé / Prévoyance
- Salaire à définir.
- Cadre de travail verdoyant.
- Avantages sur les produits JAMPI, en boutique.
- 35h/semaine

Vous êtes rigoureux, curieux, avec de bonnes qualités relationnelles. .

Vous avez un goût prononcé pour les produits d'exceptions, fort de proposition, l'envie de travailler sur des projets stimulants et vous faites preuve d'une bonne adaptation :

Déposez votre candidature, nous l'étudierons avec le plus grand intérêt.

Déroulé des entretiens :

- *Envoi d'un CV et d'une lettre détaillant le parcours professionnel et les objectifs de carrière.*
- *Premier appel avec la chargée de recrutement*
- *Entretien de rencontre et présentation, avec la chargée de recrutement, le responsable de service.*
- *Entretien avec la direction.*
- *Retour garanti sur l'avancement du processus de recrutement.*