



Le groupe REITZEL est une société FRANCO-SUISSE spécialisée dans la production et la commercialisation de condiments. Le Groupe compte plus de 350 collaborateurs répartis en Suisse, en France et en Inde. La filière Française réalise un chiffre d'affaires de 45 millions d'Euros et compte 140 salariés.

Référence en matière de pickles en France, Reitzel agit partout où elle est implantée pour développer durablement des filières agricoles et valoriser le fruit de la terre en produits sains et savoureux qu'elle commercialise à marque de distributeur et sous ses marques :

- HUGO : les cornichons français en GMS et pour les professionnels des métiers de bouche
- Jardin d'Orante : pour le réseau GMS
- Hugo Reitzel : pour les professionnels des métiers de bouche
- Bravo Hugo ! : pour les réseaux spécialisés bio

Reitzel est le seul acteur du secteur à travailler en filières, dans la lignée de son fondateur Hugo Reitzel. La PME familiale se donne pour mission de cultiver des cornichons et de les transformer en délicieux pickles, dans le respect des hommes et de la nature, partout où elle est implantée.

Son produit phare ? le cornichon, dont elle soutient la relance de la culture en France depuis 2016.

Depuis sa création, l'entreprise a su perpétuer son savoir-faire avec la même philosophie : celle de tisser des liens privilégiés avec les agriculteurs, au plus près des bassins de culture, et de transformer leurs légumes en produits savoureux, en phase avec les attentes des consommateurs

Retrouvez plus d'infos sur www.groupe-reitzel.com , www.jardindorante.fr et www.cornichonfrancais.fr

Nous recherchons un(e) :

Agent de contrôle qualité en Industrie agroalimentaire H/F

CDD de 6 mois de mars à fin aout 2024 - Poste basé sur Montrichard (41400)

Rattaché(e) au département qualité, vous travaillez pour une entreprise à taille humaine au sein d'une équipe composée de 5 personnes. Vous travaillez pour le laboratoire de l'entreprise avec une véritable proximité terrain de notre ligne de conditionnement de condiments. Après une formation au poste de travail, vous interviendrez sur les missions suivantes :

Vos principales missions :

- Tester, contrôler les caractéristiques de matières premières, produits finis ou produits à tester, et vérifier leur conformité avec les spécifications retenues par le service Qualité ;
- Vérifier la conformité de certaines étapes critiques (CCP) du procédé de fabrication ;
- Garantir la traçabilité des matières premières et emballages mis en œuvre ;
- Savoir gérer les casses verre en cours de fabrication avec l'équipe de production ;
- Assurer la métrologie et la vérification des appareils de mesure du laboratoire.



Profil recherché :

Vous justifiez idéalement d'une première expérience sur un poste similaire en industrie agroalimentaire ou vous présentez une appétence pour ce type d'emploi et vous êtes prêts à vous investir dans une formation interne sur poste.

Vous faites preuve d'initiative, de rigueur et aimez faire respecter les règles dans un environnement exigeant comme peut l'être l'industrie agroalimentaire.

Vous aimez le travail d'équipe et l'entraide, vous savez vous intégrer et coopérer au sein d'un groupe de travail et y apporter une contribution efficace.

Vous savez organiser votre activité, gérer les priorités et optimiser l'utilisation des moyens mis à votre disposition dans une dynamique d'amélioration continue.

Vous faites vivre la Culture et la Qualité de l'entreprise : vous savez communiquer et transmettre les informations de manière claire et synthétique, vous êtes capable de détecter et d'alerter votre responsable en cas de non-conformité des produits.

Vous êtes à l'aise pour utiliser les matériels, équipements de laboratoire, et outils techniques de travail et / ou de contrôle afférent au métier et avez des connaissances en informatique (Excel, Word, logiciel de contrôle).

Vous possédez idéalement un esprit scientifique et portez un regard critique sur les différents résultats d'analyse.

Poste en 2x7 du lundi au vendredi, avantage mutuelle, CE.

Rémunération selon profil.

Intéressé(e) par ce poste, n'hésitez pas à nous envoyer votre dossier de candidature (lettre de motivation + CV) par courriel : recrutement@reitzel.fr