**RECHERCHE TECHNICIEN QUALITE (H/F) EN CDI**

La Société AGRIMER est spécialisée dans le développement de produits à base d'actifs marins pour les secteurs de la cosmétique, de l'agriculture et de la diététique. Nous maîtrisons la récolte des algues, leur transformation et leur valorisation en actifs marins, la formulation, la fabrication et le conditionnement des cosmétiques sur notre site de 7500m². Nous innovons de façon continue avec la création d'actifs brevetés, de galéniques innovantes tout en valorisant un savoir-faire traditionnel local. Notre savoir-faire a été récompensé par l’obtention de la labellisation "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV), distinction accordée par l'État et récompensant les entreprises françaises pour l'excellence de leur savoir-faire.

**Pour notre service qualité, nous recherchons un(e) technicien(ne) qualité en CDI.**

Rattaché(e) au responsable qualité, vous serez chargé(e) du contrôle des matières premières aux produits finis, et ce dans le cadre des procédures requises par l’entreprise.

Vos missions seront les suivantes :

* Réaliser les contrôles au conditionnement (vide de ligne, nettoyage, présence des bons composants, tests d’étanchéité, métrologie…)
* Contrôler à réception les matières premières : réalisation de prélèvement de matières premières en conditions rigoureuses d’hygiène, le contrôle de la conformité des matières premières et leur déblocage physique et informatique
* Contrôler à réception les articles de conditionnement et de procéder à leur déblocage physique et informatique
* Contrôler des vracs en cours et en fin de fabrication, de procéder à leur déblocage informatique, et de saisir et éditer les bulletins d’analyses relatifs aux vracs et aux produits finis
* Contrôler les relevés de températures (étuves, bains-marie, chambre froide), vérification des balances, pesées des produits sous-traités, étalonnage pH mètres
* Procéder à des prélèvements et effectuer les réévaluations des matières premières, vracs et produits finis
* Procéder à la préparation d’échantillons pour envoi vers les laboratoires d’analyses externes
* Effectuer des prélèvements sur le terrain (surfaces, personnel, air ambiant des ateliers)
* Réaliser le travail documentaire (rédaction de documents du SMQ, réponse à des questionnaires clients, classement et archivage, inventaires de produits de nettoyage et consommables)
* Procéder à des analyses microbiologiques.

Profil recherché :

* Expérience : débutant accepté, une expérience d’un an minimum en service qualité serait un plus
* Formation bac +2 à bac +3 dans le domaine de la qualité, microbiologie ou méthodes d’analyses
* Connaissances des BPF cosmétiques et des méthodes analytiques (chimie, microbiologie…)
* Capacité d’analyse et Réactivité
* Sens de la communication
* Rigueur et autonomie

Poste à pourvoir immédiatement, basé à Plouguerneau (29)

Contrat de 38h/semaine en journée avec possibilité de travailler en équipe 6h-22h

Avantages : titres restaurant, mutuelle à 100%

Rémunération selon profil et expérience

Pour candidater, envoyez CV et lettre de motivation adressés à M. Clément POTIN (qualite@agrimer.com)