

Gourmand Pastries – Quality Manager

Quality Manager

Contribuez-vous à renforcer une véritable culture de la qualité, du système jusqu'au terrain ?

Chez Gourmand Pastries, nous recherchons un(e) Quality Manager expérimenté(e) qui assumera la responsabilité finale du Quality Assurance et du Quality Control. Vous garantissez la robustesse du système qualité et de sécurité alimentaire, mais votre impact va bien au-delà des procédures et des audits.

Vous êtes présent(e) sur le terrain, comprenez les réalités opérationnelles et collaborez étroitement avec les équipes Operations, R&D, Sales et Supply Chain. Grâce à une approche claire et pragmatique, vous apportez de la structure, définissez les priorités et développez une équipe solide, qui assume ses responsabilités et fait preuve d'ownership.

Une offre croquante et gourmande

Gourmand Pastries propose un package salarial attractif comprenant une voiture de société, des chèques-repas, des écochèques, des chèques sport et culture, des chèques-cadeaux, une assurance hospitalisation et une assurance groupe.

Vous intégrez une entreprise à l'esprit familial, entouré(e) de collègues passionnés et engagés, où l'initiative, l'autonomie et le sens des responsabilités occupent une place centrale. Nous investissons dans votre développement grâce à des formations et offrons des perspectives d'évolution au sein de Gourmand et du Dossche Group.

Grâce à des horaires flexibles, nous accordons également une attention particulière à un équilibre sain entre vie professionnelle et vie privée.

Les responsabilités du Quality Manager

- Vous dirigez l'organisation qualité, accompagnez et soutenez le/la Coordinateur(trice) QC dans la gestion quotidienne de l'équipe QC, et encadrez le développement des collaborateurs QA. Vous veillez à la clarté des responsabilités et des priorités et créez un environnement où la collaboration, l'ownership, le développement et l'amélioration continue sont au cœur des préoccupations.
- Vous assurez la gestion et l'amélioration du système de management de la qualité et de la sécurité alimentaire et veillez à son application efficace sur le terrain.
- Vous êtes régulièrement présent(e) en production et collaborez étroitement avec les équipes Operations afin d'identifier rapidement les risques et de résoudre durablement les problèmes de qualité.
- Vous supervisez le HACCP, la traçabilité, la gestion des allergènes, la qualité fournisseurs, les spécifications produits, le suivi des réclamations et la conformité des produits.
- Vous coordonnez les audits internes et externes et assurez le maintien des certifications telles que BRC, IFS, RSPO et FDA.
- Vous veillez à une analyse approfondie des non-conformités et des plaintes et assurez le suivi des actions

correctives jusqu'à la mise en place d'une solution durable.

- Vous traduisez les résultats qualité et les risques en priorités claires et en actions d'amélioration pour l'équipe, les Operations et le management.
- Vous entretenez des relations constructives avec les clients, les fournisseurs, les organismes de certification et les autorités compétentes.
- Vous contribuez à développer une culture dans laquelle la qualité et la sécurité alimentaire constituent une responsabilité partagée.
- Vous rapportez au Director Quality & R&D. Le/la Coordinateur(trice) QC et les collaborateurs QA vous rapportent directement. Ensemble, vous assumez la responsabilité finale du développement continu de l'organisation qualité et de l'ancrage de la qualité et de la sécurité alimentaire au sein de Gourmand Pastries.

Vous vous reconnaissez dans ce profil ?

- Vous êtes titulaire d'un diplôme de niveau master dans une orientation liée à l'agroalimentaire ou à un domaine scientifique, ou vous disposez d'une expérience équivalente pertinente.
- Vous possédez au minimum 10 ans d'expérience pertinente en qualité et sécurité alimentaire dans l'industrie alimentaire.
- Vous avez de l'expérience dans la gestion, le coaching et le développement de collaborateurs, idéalement également par l'intermédiaire d'un team lead, superviseur ou coordinateur.
- Vous combinez une expertise approfondie en qualité avec une bonne compréhension des processus de production et vous vous sentez aussi à l'aise sur le terrain qu'en audit, en réunion client ou en comité de direction.
- Vous êtes un(e) People Manager visible et fédérateur(trice), capable d'apporter de la structure et des priorités claires. Vous encouragez vos collaborateurs à prendre leurs responsabilités et savez accompagner le changement.
- Vous communiquez de manière claire et respectueuse, favorisez la collaboration entre les départements et combinez fermeté, pragmatisme et orientation solutions.
- Une expérience des projets de durabilité et du reporting de durabilité dans un environnement de production constitue un atout.
- Vous communiquez de manière professionnelle en néerlandais, français et anglais.

Gourmand Pastries est un employeur garantissant l'égalité des chances et accueille les candidatures sur la base des compétences, de l'expérience et de la motivation de chacun.

<http://www.gourmandpastries.com/nl/home>