

Offre d'emploi

« Technicien supérieur Contrôle Qualité » - F/H

L'entreprise

La société Albert Vieille SAS est spécialisée dans les matières premières aromatiques 100% pures et naturelles destinées à l'industrie de la parfumerie, de l'aromathérapie, de la cosmétique. Basée sur une expérience de plus d'un siècle dans le bassin grassois, la société Albert Vieille a tissé un savoir-faire reconnu lié aux plantes à parfums locales et en provenance du monde entier.

La société Albert Vieille fait partie du groupe GIVAUDAN, leader mondial de la parfumerie et des arômes.

Nous recherchons un(e) « **Technicien(ne) supérieur(e) Contrôle Qualité** ».

Missions et responsabilités

Rattaché(e) au responsable Laboratoire Contrôle Qualité, votre rôle principal est de mener des analyses complexes pour évaluer la qualité de nos produits - dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et sécurité – et piloter plusieurs projets CQ en réponse aux exigences internes (société, Groupe) et externe (clients) et en réponse aux besoins d'optimisation des méthodes utilisées au sein du laboratoire.

Vos principales missions se déclinent ainsi :

- Réaliser le contrôle de la qualité des matières selon les spécifications définies (caractérisation physico-chimiques et détermination de la composition) ;
- Diriger les évaluations sensorielles et la gestion des non-conformités des matières ;
- Gérer les cas de non-conformité :
 - Documenter les cas de non-conformité.
 - Extraire, résumer et collecter des données pour les enquêtes sur les matières incriminées ;
 - Communiquer les non-conformités matières et remonter, selon les besoins, toute information pertinente auprès des services internes (Assurance Qualité, Opérations, Achats, ADV notamment).
- Étalonner l'équipement de base et effectuer les tâches d'entretien non routinières indiquées dans les procédures d'étalonnage, d'entretien ;
- Investiguer toute déviation de qualité liée aux instruments, équipements de laboratoire ; organiser le dépannage de ces derniers ;
- Assurer le suivi métrologique (interne et externe) des équipements ;
- Être force de proposition et contribuer activement à la mise en œuvre d'améliorations continues au sein du service CQ ;
- Alerter, communiquer sur tout risque ou toute problématique technique identifiée ; prendre les actions utiles pour les prémunir ;
- Agir en support et référent pour les deux techniciennes Contrôle Qualité ;
- Travailler en collaboration avec le Groupe sur l'alignement des qualités et la revue des spécifications matières.

Talent recherché

Issu(e) d'une formation Bac+2 à Bac+5 avec une spécialisation en chimie, vous justifiez d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle sur un poste similaire, acquise dans l'industrie des matières premières aromatiques, de la parfumerie, ou cosmétique, avec une expérience réussie en évaluation sensorielle et CQ analytique.

Vous disposez de connaissances approfondies des substances chimiques, des matières dangereuses et des réglementations locales connexes. Vous êtes familiarisé(e) avec les matières premières naturelles.

Vous maîtrisez l'utilisation des équipements d'analyse (GC/FID et GC/MS, densimètre, réfractomètre, Karl Fischer, point éclair notamment), ainsi que les applications produits.

Avec une approche métier orientée vers la satisfaction client et vers l'amélioration continue, vous avez un niveau d'exigence professionnelle élevée, notamment pour tout ce qui a trait au respect des normes, des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales afférentes aux laboratoires.

Vous avez une bonne connaissance de l'environnement informatique : Pack office, logiciels techniques métiers (Chroméléon, LabX), ERP.

Dans le contexte d'échanges professionnels au sein d'un Groupe international, la maîtrise de l'anglais sera un plus.

Vous êtes doté(e) d'un esprit de synthèse et d'analyse. Vous êtes reconnu(e) pour votre esprit d'équipe, votre sens de l'écoute, votre capacité d'adaptation.

Votre autonomie, votre sens de l'organisation et votre aisance relationnelle seront des atouts essentiels pour mener avec succès vos missions.

Caractéristiques du poste

- Contrat de travail à durée indéterminée à temps complet
- Date de démarrage souhaitée au plus tôt
- Lieu de travail : VALLAURIS (06)
- Rémunération de base à définir selon profil + 13ème mois + titres restaurant + mutuelle

Vous vous reconnaissez dans ce descriptif,

Vous souhaitez rejoindre une société à taille humaine, dynamique et innovante, au savoir-faire reconnu, qui place l'humain et l'éthique au cœur de ses activités,

Vous souhaitez participer au développement ambitieux d'une société adossée à un Groupe renommé, leader dans son secteur,

Alors rejoignez-nous !

Retrouvez-nous sur www.albertvieille.com