

**Fiche de poste
Technicien(ne) Qualité**

POSITION DANS L'ORGANISATION

Filière	Technique
Catégorie de référence	Technicien – Agent de maîtrise
Responsable hiérarchique	Chef du site / Chef de service technique / Responsable qualité / Directeur

MISSIONS

Mission(s) principale(s)	Veille et Application de la réglementation QHSE de l'abattoir
Mission(s) annexe(s)	Participation à la gestion technique de l'abattoir
Mission(s) ponctuelle(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Interface avec prestataires et partenaires - Renseignements aux exploitants et aux usagers

TACHES

<ul style="list-style-type: none"> - Gestion de l'ensemble des procédures Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement en abattoir - Veille permanente sur la réglementation sanitaire et bien-être animal - Participation et élaboration de dossiers techniques réglementaires (agrément sanitaire, PMS, GBPH, MON, ICPE, etc.) - Réalisation des autocontrôles sanitaires et autres analyses biologiques et interprétation des résultats - Suivi des process de qualité et de préventions des risques industriels - Rédaction de rapports, notes et autres comptes rendus, - Elaboration et conduite des formations du personnel sur l'hygiène, la protection animale, la traçabilité, etc. - Relations avec les fournisseurs, prestataires et autres partenaires institutionnels. - Conseil et participation à la bonne gestion technique et administrative de l'abattoir
--

COMPETENCES

Diplôme(s)	Formation BAC+2/+3 QHSE agroalimentaire exigée Expérience en abattoir/atelier de découpe souhaitée
Connaissances théoriques et savoir-faire	<ul style="list-style-type: none"> - Paquet hygiène - Réglementation en industrie agroalimentaire – Filière viande - Normes sécurité-environnement - Documents d'agrément (rapports, délibérations, etc.) - Audit, suivi et traçabilité des process - Fonctionnement et gestion en industrie agroalimentaire – Filière viande - Maîtrise des outils bureautiques (Word, Excel, Pack Office, etc.)
Savoir-être : comportement, attitudes, qualités humaines	<ul style="list-style-type: none"> - Rigueur, et capacité à rendre compte de son travail - Autonomie, organisation et travail d'équipe - Esprit d'initiative et de décision - Discrétion et réserve avec le sens du service public

CONDITIONS D'EXERCICE

Lieu	Abattoir de Ponte-Leccia
Horaires	07h30 -15h
Relations internes et externes	Usagers, fournisseurs et services de l'Etat
Quotité	Temps plein
Modalités d'organisation du travail	Travail en autonomie et en équipe
Conditions d'hygiène et de sécurité	Travail sur écran, chaîne de production, déplacements pour analyse
Éléments liés au statut des personnels du SMAC	13 ^{ème} mois, prime de fonction, Tickets Restaurant
Salaire de référence	2000 € brut / mois et selon expérience

NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel et peut évoluer en fonction des projets de la collectivité et du salarié.

Fait à Ajaccio, le

Le salarié

Le Président