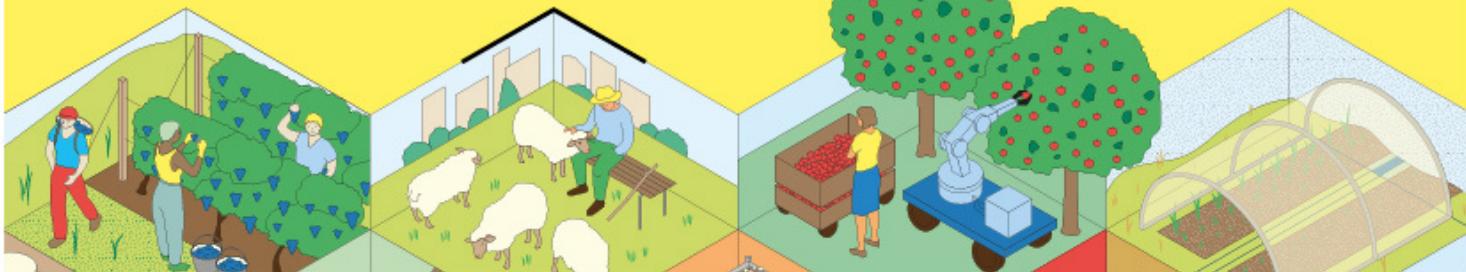


JOURNÉES NATIONALES DE L'AGRICULTURE

3^e édition

16.17.18
juin 2023

Découvrez
nos métiers !
#JNAgri



RESPONSABLE *qualité*



ON COMPTE SUR ELLE/LUI POUR...

- Participer à l'élaboration de la politique qualité de l'entreprise
- Assurer la mise en place, le contrôle et le suivi du système d'assurance qualité
- Organiser des audits de suivi
- Rechercher et analyser les causes de défaillance
- Élaborer des actions correctives et préventives
- Garantir la qualité des produits finis
- Monter des dossiers en vue d'obtenir des certifications ou des labels
- Former le personnel sur la qualité, l'hygiène et la sécurité
- Assurer une veille sur l'évolution de la réglementation et des technologies



Dans une coopérative,
dans un négoce, dans
une station de
conditionnement,
dans une industrie
agroalimentaire ou
phytopharmaceutique,
chez un semencier...



SON PROFIL



Merci à l'

apecita
l'emploi agri/agro



LES FORMATIONS POSSIBLES

- BTS STA (sciences et technologies des aliments) - 5 spécialités
- BTS Anabiotec (analyses agricoles, biologiques et biotechnologiques)
- BTS bioqualité
- BUT génie biologique parcours sciences de l'aliment et biotechnologie
- Licences professionnelles dans les domaines du contrôle et de la qualité
- Master QHSE
- Ingénieur en agroalimentaire
- Titres professionnels : responsable qualité, sécurité et environnement ou chef de projet qualité, sécurité et environnement

NB : le niveau master/ingénieur est nécessaire pour débiter sa carrière en tant que responsable qualité. Les détenteurs d'un diplôme de niveau inférieur devront justifier d'une expérience dans le secteur.



QUELLE RÉMUNÉRATION ?

À partir de 25 K€ pour un profil débutant, la rémunération peut dépasser les 40 K€ pour les profils plus expérimentés.



LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

Évoluer vers un poste de directeur-riche qualité.



TÉMOIGNAGE

Anaïs Inkababian, responsable qualité chez Cama Services

VEILLER À UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL ADAPTÉ

Anaïs Inkababian est responsable qualité, hygiène, sécurité, sûreté et environnement chez Cama Services. Détentrice d'un master gestion de la qualité des productions végétales, option nouveaux frais obtenu à l'université d'Avignon, elle a complété ce diplôme par plusieurs formations : audit interne, élaboration et suivi d'un tableau de bord... « *Mon métier consiste principalement à évaluer les risques et à mettre en place les mesures de maîtrise et de contrôle afin d'éviter que des problèmes surviennent* », explique-t-elle. Anaïs Inkababian a réalisé les documents d'analyse des risques pour les produits et pour le personnel de l'entreprise qui détaillent les procédures et les contrôles à mettre en place. Elle s'assure également que les produits sont sains et conformes à la réglementation

ainsi qu'aux attentes des clients. Elle veille à ce que l'environnement de travail soit adapté : locaux rangés, bonne tenue et bonne hygiène des salariés. De par la taille de l'entreprise, Anaïs Inkababian a d'autres missions : elle accompagne les agriculteurs dans leurs pratiques et dans les démarches de certifications telles que Globalgap, HVE et bio.

« *Ces missions sont complémentaires et me permettent d'avoir une vision d'ensemble de l'entreprise* », précise-t-elle. Selon elle, la proximité avec les producteurs est importante afin de bien connaître leurs pratiques et ainsi d'être flexible aux demandes des clients. Dans son travail, elle doit connaître l'ensemble des activités de l'entreprise afin de développer un système qualité cohérent. Cela nécessite donc d'être polyvalent.



« *Ce métier demande d'être curieux et organisé, détaille-t-elle. Il faut chercher et saisir les informations car tout ce qui se passe dans l'entreprise, positif et négatif, est utile au système qualité. Il y a une multitude de choses à faire, être bien organisé facilite le quotidien.* »

— PROPOS RECUEILLIS PAR STÉPHANIE BOT

Merci à l'

