



H/F Responsable du Bureau d'Étude Hygiène et Qualité des Aliments

L'Entreprise

Le LASAT, Laboratoire d'Analyses Sèvres ATLantique, est un syndicat mixte et un établissement public à caractère commercial et industriel qui opère sur les départements des Deux-Sèvres, de la Vienne et de la Charente Maritime.

Les activités du LASAT, implantées sur 3 sites (Champdeniers, La Rochelle et Niort), couvrent les domaines de :

- la Sécurité et Qualité des Aliments,
- la Santé Animale
- l'Hydrologie Environnement
- la Conchyliculture et les Biotopes
- Les établissements de soins.

Fort de son effectif de 140 personnes et d'un CA de plus de 9 M€, le LASAT est un acteur majeur et reconnu intervenant dans le domaine sanitaire dans la région Poitou-Charentes.

Poste et missions

Sous la responsabilité du Directeur du Domaine qualité et sécurité des aliments du LASAT, le Responsable du Bureau d'Étude Hygiène et Qualité des Aliments :

Réalise les actions d'assistance, d'audit, de conseil et de formation auprès de la clientèle du domaine alimentaire ;

Réalise et anime la mise en œuvre de Plans de Maîtrise Sanitaire ;

Formalise les produits commerciaux et spécialisé du domaine ;

Anime l'équipe et le plan de charge des agents affectés au bureau d'étude ;

Instruit techniquement les demandes de devis et les réponses à marchés publics ;

S'assure de la valorisation des prestations réalisées, en garantie de la satisfaction des clients

Participe à la veille technique et à la formation continue des agents du domaine et de l'équipe commerciale.

Profil

Formation bac+5 spécialisée dans l'hygiène des procédés alimentaires

Expérience significative dans la sécurité des aliments.

Bonne connaissance de la réglementation de la production, de la distribution des produits alimentaires, de l'agrément des établissements producteurs de denrées.

Bonne connaissance des techniques de fabrication alimentaire et des dangers biologiques et chimiques en production alimentaire.

Connaissance des outils de maîtrise de la sécurité des aliments (HACCP, ISO 22000...)

Pratique de l'assistance, du conseil, de l'audit en PME/TPE IAA et restauration collective.

- Management d'équipes techniques et conduite de projets
- Maîtrise des outils bureautiques
- Sens de l'organisation, méthode et rigueur
- Aptitude à l'écoute et de la communication
- Réactivité, adaptabilité, disponibilité

Le poste proposé est situé à 79220 Champdeniers et est à pourvoir rapidement.

Il s'agit d'une création de poste.

Droit privé ou fonctionnaire en disponibilité ou détachement

Rémunération : selon convention collective et expérience

Coordonnées de réception des candidatures : avant le 14 juillet 2015

- E-mail de réception des candidatures : LASAT-BRHC@lasat.fr

Coordonnées de l'établissement

LASAT - M. Philippe JUMEL- ZI Montplaisir - 79220 Champdeniers Saint Denis