

Filiale d'AdVini implantée au sein du Vignoble Rhodanien, **la Maison Caves des Papes** est l'un des principaux négociants – embouteilleurs de la Vallée du Rhône et le premier opérateur sur l'appellation Châteauneuf du Pape. Elle est spécialisée dans les vins de marques tactiques, les marques distributeurs qualitatives et les domaines et châteaux.

Grâce à son expertise historique, basée sur son savoir-faire marketing, ses outils de vinification et d'élevage, son atelier de conditionnement et logistique de Sorgues et ses 40 collaborateurs, Cave des Papes développe des solutions sur mesure (les « smart solutions »), pour ses clients du monde entier et conditionne les vins d'AdVini et de ses Maisons pour l'ensemble des bassins Rhône / Provence.

La société recherche dans le cadre d'un remplacement :

### **Responsable Qualité (H/F)**

Sous la responsabilité du Responsable du site, vous assurez la gestion et le développement de l'ensemble du Système Qualité, Sécurité, Environnement du site. Vous assurez le maintien des exigences IFS BRC.

Ce poste est transverse à tous les services du site, avec une partie terrain.

Ainsi, les principales missions du poste sont :

- Piloter le système de management de la qualité (politique, indicateurs, gestion documentaire)
- Piloter les analyses des risques (HACCP, VACCP, Fraude, Document unique)
- Piloter les certifications IFS, BRC, BIO
- Animer les réunions qualité
- Traiter les non conformités internes et réclamations clients
- Etablir et suivre la réalisation des plans d'actions
- Réaliser les audits (hygiènes, internes, clients)
- Gérer les exigences clients et réglementaires
- Gérer le système qualité fournisseurs et prestataires
- Réaliser les formations au personnel
- Vérifier l'application des plans de contrôle et nettoyage
- Assurer la traçabilité et la conformité des produits

**Type de contrat** : CDD de remplacement maternité (7 mois)

**Statut** : Cadre

**Localité du poste** : Sorgues - Vaucluse

#### **Profil et compétences :**

Issu(e) de formation qualité avec une spécialisation agro-alimentaire, vous justifiez d'une première expérience en gestion qualité dans l'agro-alimentaire et idéalement dans le vin.

Vous maîtrisez les normes IFS/BRC, la réalisation d'audits, le management d'un système qualité.

La connaissance de SAP est un plus.

Vous êtes autonome, dynamique, organisé, rigoureux, méthodique. Vous avez un bon relationnel.

Si vous souhaitez répondre, Merci d'adresser votre CV et lettre de motivation, par mail, à l'adresse suivante : [clement.serral@ogier.fr](mailto:clement.serral@ogier.fr)