

Assistant/e qualité

Famille de métier : Qualité Hygiène Sécurité Environnement
Recherche et Développement

Code ROME : N1303 – Intervention techniques d'exploitation logistique

Définition

L'assistant/e qualité réalise le contrôle qualitatif et quantitatif des produits avant leur expédition en référence au cahier des charges du client et aux référentiels et normes en vigueur.
Il/elle assure parfois le contrôle, le suivi et les mises à jour des procédures de l'entreprise.

Exemples intitulés d'emplois : laborantin/e ...

Contexte d'exercice du métier

Il/elle réalise les activités de contrôle des produits de la mer avant leur expédition, tout au long de la journée. L'activité s'effectue en environnement humide et peut impliquer le port de charges.
Le port d'équipements de protection individuelle (tablier, chaussures de sécurité, charlotte, gants ...) est requis.

Activités professionnelles

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Prise d'échantillons et analyse

- ▶ Calcul du volume de l'échantillon
- ▶ Réalisation des échantillons
- ▶ Conservation des échantillons témoins
- ▶ Réalisation des différents contrôles qualitatifs (contrôle des produits et contrôles de l'étiquetage)

Traitement des non-conformités

- ▶ Signalement des non-conformités
- ▶ Gestion des non-conformités
- ▶ Traitement des litiges

Traçabilité

- ▶ Enregistrement des résultats

Entretien des appareils de contrôle et de mesure

- ▶ Réalisation des étalonnages et réglages
- ▶ Programmation des opérations de maintenance et de contrôle des appareils

Veille

- ▶ Veille réglementaire
- ▶ Veille sur l'évolution des référentiels et des cahiers des charges clients

Réponse aux audits

- ▶ Planification et organisation des audits internes sur le site et leur suivi
- ▶ Recherche des informations sur les contrôles effectués et leurs résultats en réponse aux demandes des auditeurs

Elaboration de procédure qualité

- ▶ Rédaction des procédures et instructions de travail des différents processus qualité

Compétences

Mettre en œuvre la démarche qualité, en lien avec le/la responsable qualité

- ✓ Mettre en œuvre et accompagner la mise en place des procédures qualité
- ✓ Organiser et animer des actions de sensibilisation auprès du personnel
- ✓ Animer des groupes de travail lors de l'élaboration des procédures et des règles concernant la qualité
- ✓ Préparer la rédaction des manuels et des procédures qualité
- ✓ Actualiser les procédures qualité en fonction des contraintes de l'entreprise et de la réglementation
- ✓ Communiquer et négocier les améliorations techniques et humaines avec les autres services afin d'atteindre les objectifs de qualité

Evaluer la qualité des produits de la mer

- ✓ Déterminer le volume d'échantillon à prélever et le nombre de prises en fonction de la nature et de la quantité des produits livrés
- ✓ Réaliser des prélèvements respectant les normes et consignes en vigueur en matière de fréquence et de technique de prélèvement
- ✓ Réaliser les contrôles des produits de la mer en utilisant les appareils de contrôle et de mesure adaptés (thermomètre, balance, ...) dans le respect des règles QHSE en vigueur
- ✓ Vérifier la conformité des produits aux référentiels et cahiers des charges en vigueur
- ✓ Détecter toute anomalie ou non-conformité des produits contrôlés et mettre en œuvre les mesures appropriées (tri, alerte de la hiérarchie pour décision, refus de produits ...)
- ✓ Enregistrer les résultats des opérations de contrôle à l'aide des outils ou documents de l'entreprise

Mettre en œuvre les procédures de gestion documentaire en vigueur dans l'entreprise

- ✓ Rédiger, mettre à jour et valider les cahiers des charges des clients
- ✓ Enregistrer et rechercher les résultats des opérations de contrôle à l'aide des outils disponibles
- ✓ Mettre en œuvre les opérations permettant d'assurer la traçabilité des lots ainsi que des échantillons
- ✓ Formuler par écrit un refus ou une réserve suite aux opérations de contrôle en utilisant le vocabulaire approprié et en référence au cahier des charges clients

Superviser la maintenance et l'entretien des appareils de contrôle et de mesure

- ✓ Réaliser les étalonnages et opérations d'entretien périodiques nécessaires à la fiabilité des appareils de contrôle
- ✓ Planifier les opérations de contrôle et d'entretien dans le respect des normes en vigueur
- ✓ Détecter les dysfonctionnements matériels et mettre en œuvre les actions correctives appropriées

Réaliser les audits internes et préparer les audits externes

- ✓ Choisir et mettre en œuvre les méthodologies, méthodes et techniques pour les audits internes
- ✓ Réaliser des contrôles en production (respect des règles d'hygiène ...)
- ✓ Identifier les dysfonctionnements et/ou les anomalies et proposer des solutions appropriées
- ✓ Rédiger les rapports d'audits internes et des documents de synthèse
- ✓ Préparer les documents nécessaires pour les audits externes

Compétence transverse

Appliquer les règles liées à la traçabilité, la qualité, l'hygiène, la sécurité et l'environnement Respecter et appliquer les procédures et instructions liées à la traçabilité et à la qualité

- ✓ Appliquer les règles de sécurité dans toute activité
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène, de port de tenue de travail, de déplacement dans l'entreprise
- ✓ Appliquer les règles de marche en avant des produits et respecter la chaîne du froid à toutes les étapes de la production
- ✓ Identifier les risques pour les produits, les personnes, les équipements et l'environnement liés à l'activité réalisée
- ✓ Utiliser correctement les moyens de prévention et de protection (équipements de protection individuelle : gants, lunettes...)

- ✓ Appliquer les règles liées au respect de l'environnement et au développement durable en vigueur dans l'entreprise (économie d'énergie, de fluide...)
- ✓ Appliquer les gestes et postures de travail préconisés lors du port de charges et les règles d'ergonomie définies au poste de travail

Domaines de connaissances

Connaissances techniques sur les produits

- ▶ Caractéristiques des poissons, mollusques et crustacés : anatomie et physiologie, appellations, taille, périodes de pêche et d'abondance, répartition géographique ...
- ▶ Qualité des produits et contrôles
- ▶ Fournisseurs
- ▶ Clients

- ▶ Techniques et instruments de contrôle, test, mesure : utilisation et maintenance
- ▶ Règlementation en matière d'hygiène et de sécurité des produits de la mer
- ▶ Règlementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Organisation

- ▶ Méthodes et outils du travail en équipe

Qualité/Hygiène/Sécurité/Environnement

Comment devenir assistant/e qualité ?

L'accès au métier est possible après une première expérience au sein du secteur permettant une très bonne connaissance des produits de la mer.

Il peut également s'effectuer après une formation initiale dans le domaine agricole (BTSA, DUT agronomie, ...) ou une expérience professionnelle confirmée acquise dans les métiers de la qualité en agroalimentaire.

Certifications en lien avec le métier

- BTS maritime
- BTSA aquaculture
- BTS Sciences et Technologies des Aliments

Quelles évolutions possibles ?

L'assistant/e qualité peut ensuite évoluer vers les métiers de Responsable Qualité.