

RESPONSABLE QUALITÉ

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE RESPONSABLE QUALITÉ

Le responsable qualité en agroalimentaire dispose d'un rôle déterminant. Il surveille chaque étape de la fabrication pour garantir la sécurité alimentaire et organoleptique des produits. Il doit connaître les matières premières et leur traitement.

DESCRIPTIF DU MÉTIER

Le responsable qualité est une personne indispensable pour le développement d'une entreprise agroalimentaire. Il permet à cette dernière de garantir une qualité tant sanitaire qu'organoleptique irréprochable des produits prêts à être consommés. C'est un poste clé qui permet aussi d'assurer une notoriété de la marque auprès des clients. Il est donc intéressant d'en savoir davantage sur ce métier qui peut s'avérer très passionnant.

LE RESPONSABLE QUALITÉ : QUI EST-CE ?

Le responsable qualité est un homme ou une femme **qui a en charge la gestion de tout ce qui a rapport avec la qualité des produits** proposés par l'entreprise. Le domaine de compétences du responsable qualité est large. Il doit maîtriser les étapes de fabrication mais aussi le produit brut, l'informatique, l'anglais ainsi que le droit. La législation évolue sans cesse dans l'industrie agroalimentaire.

Le métier de responsable qualité en agroalimentaire est une fonction transversale au sein d'une entreprise agroalimentaire. Au contact de la hiérarchie, du personnel des différents services et des clients, il doit savoir communiquer. Le sens du relationnel est un prérequis indispensable pour exercer ce métier.

QUE FAIT LE RESPONSABLE QUALITÉ ?

Dans l'exercice de son métier, le responsable qualité est appelé à accomplir plusieurs missions au sein de l'entreprise. Ainsi, il est tenu de **participer à l'élaboration de la politique qualité** de la société. Non seulement sa participation est importante, mais il doit également en assurer la mise en place et le suivi.

Pour définir la politique qualité de l'entreprise, le responsable qualité travaille en étroite relation avec la direction générale

et les autres responsables sectoriels. Il faut souligner que l'objectif de ladite politique est avant tout de **garantir la sécurité alimentaire des produits**, mais également d'**obtenir ou de maintenir une certification qui représentera un label qualité pour la société et ses produits**.

Le responsable qualité assure **le pilotage de l'ensemble du projet** et fait régulièrement un **compte rendu à la direction**. Ses missions consistent à analyser les matières premières, vérifier que les conditions d'hygiène soient respectées. Le chef de la qualité veille également **au nettoyage des équipements et des locaux**.

Ce professionnel de la qualité **étudie le résultat de son travail**, l'efficacité de ses méthodes, et **analyse le produit fini**, afin de **valider la sécurité sanitaire du produit prêt à être savouré** par les consommateurs. Il se charge donc de l'élaboration des actions préventives et/ou correctives en cas de besoin.

Le responsable qualité s'occupe également de la **validation des produits finis conformément au cahier des charges** des prospects et aux normes de réglementations en vigueur. Par ailleurs, cet acteur important **forme l'ensemble du personnel sur la qualité, la sécurité et l'hygiène**. Il se charge de vérifier si les documentations partagées à chaque poste de travail sont exploitables, appliquées et efficaces. Il procède à leur correction si nécessaire.

Une autre mission du responsable qualité est d'**appliquer la réglementation sanitaire au sein de la société**. Il apparaît donc comme l'interlocuteur idéal pour les services vétérinaires et de répression des fraudes. Il en est de même pour les clients. Le chef qualité définit le cahier des charges en tenant compte des exigences de ceux-ci. Il surveille donc les visites des consommateurs et **assure le suivi de leurs réclamations**. Le zéro défaut n'existe pas mais ce professionnel cherche à tendre un maximum vers l'absence de défaillance.





AUTRES APPELLATIONS

- Ingénieur qualité
- Responsable qualité sécurité environnement
- Responsable assurance qualité



LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Devenir responsable qualité ne se fait pas du jour au lendemain ou encore moins par hasard. Pour faire carrière dans ce métier, il faut avoir suivi, au préalable, une formation qui vous le permet. Il existe des formations à l'issue desquelles vous obtiendrez un diplôme ou une certification vous donnant accès à ce métier.

Pour devenir responsable qualité, il existe une multitude de diplômes à plusieurs niveaux d'études :

- BTS bioanalyses et contrôles,
- BTS biotechnologies
- BTS qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries
- BTS analyse agricoles biologiques et biotechnologiques
- BTS sciences et technologies des aliments
- DUT génie biologique, options analyses biologiques et biochimiques
- DUT industries alimentaires et biologiques

Au niveau bac +3, certaines licences pro spécialisées dans l'agroalimentaire constituent un moyen de continuer ses études et ouvre les portes de divers masters pro :

- Master pro gestion de qualité,
- Master pro hygiène, sécurité, environnement,
- Master pro procédés industriels

Outre la voie universitaire, un diplôme d'ingénieur spécialisé peut également intéresser les industriels de l'agroalimentaire.



SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Avant de devenir le chef qualité au sein d'une entreprise, il faut impérativement disposer d'une **bonne connaissance des matières premières et leur traitement**. Il faudra également **maîtriser les procédés de fabrication et les produits finis**.

Le responsable qualité doit :

- Avoir une parfaite maîtrise des technologies de l'entreprise.
- Prendre connaissance des différents métiers présents dans la société.
- Savoir mettre au service de l'entreprise son expertise selon les besoins de celle-ci. Ses compétences doivent lui permettre de former une équipe qui permettra d'optimiser le système de qualité, en corrigeant les éventuelles erreurs.

Le responsable qualité doit être une **personne charismatique et très diplomate**. Il doit pouvoir rassembler le personnel autour de l'intérêt que constitue la qualité pour l'entreprise. Il doit disposer d'un **bon sens de l'organisation et fait preuve d'une grande rigueur**. En outre, l'exercice de ce métier requiert une **grande capacité d'écoute, d'analyse et de synthèse**.

Toutes ces qualités sont indispensables pour lui permettre de mener à bien ses missions au sein de l'entreprise. Elles lui permettront également d'instaurer des relations de confiance avec les services de contrôle ou encore les clients.

INTERVIEW VIDÉO

