

# FACTORY & QUALITY MANAGER (F/H)



## TÂCHES PRINCIPALES

- S'assure du bon fonctionnement de l'usine
- Applique et fait respecter les directives et les réglementations en matière d'hygiène alimentaire (HACCP) et s'assure que les équipements associés sont maintenus conformément aux exigences
- En début de marée, forme les bordées d'usine en fonction des compétences de chacun
- Contrôle par des tests réguliers l'état du poisson et adapte la production en conséquence
- Manage son équipe et la forme aux techniques du métier

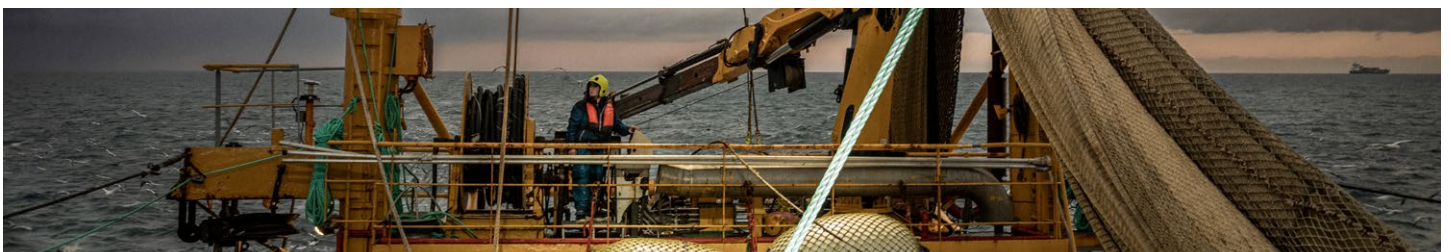
## PRÉREQUIS

### ÉDUCATION & EXPÉRIENCE DEMANDÉE / SAVOIR-FAIRE :



- Brevet minimum : Matelot Pont
- Bon niveau en Anglais lu, écrit et parlé

### CONNAISSANCES, COMPÉTENCES, CAPACITÉS & AUTRES CARACTÉRISTIQUES / SAVOIR-ÊTRE :

- Utilisation des outils informatiques de base
- Organisé, rigoureux et motivé, prêt à relever de nombreux challenges
- Bon sens du travail en équipe



**DÉCOUVREZ  
NOS ÉQUIPAGES**  
[www.francepelagique.fr](http://www.francepelagique.fr)



**FRANCE PELAGIQUE**  
ARMEMENT À LA PÊCHE

9, Rue de Bassano - 75116 Paris, France

**CREWING / EQUIPAGES**  
+33 1 53 23 00 40  
[crewing@francepelagique.fr](mailto:crewing@francepelagique.fr)