

**Institut Technique Agro Industriel
et Centre de Ressources Technologiques**

Recrute

Un(e) Responsable des Opérations (h/f) à Quimper (29)

Institut Technique Agro Industriel labellisé, l'ADRIA est un partenaire clé des industriels agroalimentaires et développe ses prestations avec l'objectif constant d'optimiser la performance de ses clients, de les accompagner dans leur maîtrise des fonctionnalités et de la sécurité des aliments.

Centre d'expertise indépendant accrédité Cofrac et certifié Qualiopi, riche de compétences et d'outils de pointe, l'ADRIA fédère l'engagement de ses 70 collaborateurs dans une dynamique alliant exigence et service.

Désireux de se challenger à travers une nouvelle organisation de ses services, l'ADRIA se structure et crée la fonction de Responsable des Opérations afin de répondre à sa raison d'être : fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain.

Responsable des Opérations (h/f), membre d'un Comité de Direction renouvelé auquel vous apporterez implication et loyauté, vous déployez l'ensemble de nos prestations et en assurez une organisation optimale et fluide.

Chef d'orchestre transverse, vous animez les services responsables du déploiement des activités suivantes : prestations analytiques microbiologiques, validation de méthodes alternatives en microbiologie alimentaire, accompagnement à la R&D produits, procédés et emballages, formations, audits, conseils, accompagnements des industriels de l'AA sur la Sécurité des Aliments.

Garant du respect de nos engagements en termes de qualité, coûts et délais, vous planifiez et priorisez les projets, définissez les moyens humains et techniques à mobiliser et renforcez les échanges entre les services afin d'assurer une parfaite maîtrise et optimisation de nos procédés.

Manager de proximité, vous apportez support et ressources aux équipes et participez ainsi à la progression des expertises et de leurs complémentarités entre services à travers le déploiement de groupes d'échanges de pratiques.

Gestionnaire, vous planifiez la mise en œuvre des projets, structurez les indicateurs de suivi et de reporting qualitatif et quantitatif et analysez les ratios de performance pour conduire les actions d'amélioration continue utiles à notre effort constant d'efficience et d'innovation.

Attentif au strict respect des cahiers des charges attachés à nos prestations, vous impulsez et nourrissez une gestion de projets transverse avec les services Recherche et Innovation, Commercial et Marketing et Qualité, dans l'optique de faire évoluer nos pratiques et process.

En veille constante des nouvelles technologies, vous appréciez être une force de proposition active et reconnue, tant en interne que dans le cadre de nos multiples partenariats.

En création, cette mission managériale et technique s'adresse à un profil doté de connaissances en lien avec la qualité et la sécurité microbiologique des aliments (conservation et durée de vie,

challenge test, typage bactérien et prévision du comportement bactérien, validation des méthodes alternatives, performance du couple emballage/produit, formulation et prototypage de produits, système de management de la sécurité des denrées alimentaires...).

En outre, votre expérience vous a permis de cultiver un fonctionnement en mode projets avec méthode, rigueur, pragmatisme et réactivité. Enthousiaste et communicant, vous aimez fédérer et convaincre autour de thématiques plurielles. Aisance relationnelle, endurance, solidité, pédagogie et exigence sont quelques-unes des qualités qui conforteront votre succès à nos côtés.

Si ce poste vous intéresse, adressez-nous au plus vite votre candidature à recrutement@adria.fr