# OFFRE D'EMPLOI
## Chargé Qualité Environnement H/F

- **Organisation:** Patapain
- **Entité :** FRR
- **Référence :** FRR/QSHE-02/25
- **Code postal :** 18000
- **Lieu :** Bourges
- **Contrat :** CDI

**Entreprise**
Patapain c'est une enseigne de restauration rapide à la française, 100% familiale. Notre réseau compte 60 restaurants répartis autour du siège social à Bourges, en Centre Val de Loire.
Notre mission : donner le sourire à nos clients comme à nos équipes avec nos recettes fraiches et gourmandes, à base d'ingrédients de qualité.

**Ce qui rend Patapain unique et différent c'est :**
- Notre concept à la fois design et chaleureux, créé pour le bien-être de nos clients et de nos équipes.
- Notre démarche RSE, prenant soin de l'environnement et des hommes qui font le succès de Patapain.
- Notre ambiance de travail positive, bâtie sur des valeurs fortes telles que la confiance, le partage et la transmission.
- Notre investissement dans le développement des compétences pour booster votre carrière

**Poste**
En 2025 notre réseau s'agrandit, et nous renforçons notre équipe QSHE.
Directement rattaché(e) au Responsable QHSE du groupe, vous l'assistez dans l'animation et la performance du système de management de la qualité. Vous garantissez ainsi la conformité et l'excellence de la qualité des produits Patapain.

Vos missions :

- Conduire des projets environnementaux en établissant et en pilotant des partenariats durables entre les restaurants, les organismes externes et les acteurs locaux. Votre valeur ajoutée ? Votre vision opérationnelle et vos qualités relationnelles pour créer des coopérations gagnant-gagnant.

- Accompagner les équipes opérationnelles en identifiant des solutions et des prestataires locaux, lors de **l'ouverture de nouveaux restaurants**. Votre défi ? Trouver le fournisseur ou le partenaire idéal, en phase avec nos valeurs et notre vision QSHE et RSE.

- Assurer et superviser la **traçabilité et la qualité des matières premières**, et conduire des audits chez les fournisseurs. Votre rôle ? Garantir le parcours des ingrédients depuis leur fabrication jusqu'au client final.

- **Déployer et faire vivre le Plan de Maitrise Sanitaire**, en restaurant et sur nos plateformes logistiques intégrées. Votre atout ? Assurer le rôle de référent dans ces domaines, en faisant preuve d'innovation pour faire évoluer les documents.

- **Superviser la gestion des non-conformités des fournisseurs et le suivi des réclamations des consommateurs.** Votre atout ? Satisfaire nos clients.

**Avantages et rémunération :**

- Poste basé à Bourges
- Horaires du lundi au vendredi
- CDI - Statut Agent de Maîtrise
- 11 RTT/an
- Carte réduction sur tous vos achats en Patapain (20%)
- Avantages CSE
- Salaire annuel : 32/36K€ sur 13 mois

**Profil**

Ce poste est fait pour vous si :

- De formation bac +3 en QSHE ou équivalent
- Vous avez un esprit d'analyse, d'anticipation et le sens de l'écoute
- Vous possédez des qualités relationnelles et rédactionnelles, associées à un esprit de synthèse
- Vous êtes organisé, et vous appréciez de travailler en équipe, au bureau ou sur le terrain

**Contact**

Zélia DE OLIVEIRA : Responsable Qualité
@ : zelia.deoliveira@frr.fr