



Fromagerie L'Ancêtre est un leader canadien dans la fabrication de beurres et fromages biologiques. Nous recherchons un candidat pour rejoindre notre équipe et combler le poste de :

TECHNICIEN/NE QUALITÉ (AQ/CQ)

Sous la supervision du directeur qualité, le technicien/ne qualité participe activement au maintien et à l'amélioration du système de management de la sécurité des aliments (SMSA).

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS :

- Effectuer des surveillances et des vérifications du SMSA (écouvillonnage, test de luminosité, vérifications CCP, inspection pré-opérationnelle, ...)
- Participer à la mise à jour du SMSA.
- Participer aux inspections de l'ACIA et autres audits.
- Effectuer des suivis de non-conformités.
- Assister le directeur qualité dans le maintien du SMSA.
- Donner de la formation
- Remplacer le technicien laboratoire au besoin

PROFIL RECHERCHÉ :

- Minutie, autonomie, capacité à gérer son temps, capacité à communiquer, organisé, prévoyant, tolérant au stress.
- Connaissance du système HACCP et d'un référentiel reconnu GFSI
- Détenir un DEC en Technologie des procédés et de la qualité des aliments ou toute autre formation jugée équivalente.
- Connaissance de la suite Office
- Anglais et expérience dans le secteur laitier un atout
- 3-5 années d'expérience dans un poste similaire

CONDITIONS DE TRAVAIL

40 heures/semaines

Poste temps plein permanent, horaire de jour

Assurances collectives et REER collectif après 3 mois

Le défi vous intéresse ?

Faites nous parvenir votre candidature à l'adresse suivante :

Fromagerie L'Ancêtre (À l'attention de Mme Nadia Armstrong, directrice qualité)

Télécopieur : 819-233-9158

qualite@fromagerieancetre.com

