



Identification du poste	
Titre de l'emploi	<b>Technicien Contrôle Qualité</b>
Supérieur immédiat	<b>Directrice Contrôle Qualité</b>
Durée de l'affichage	<b>Du 19 août au 2 septembre 2014</b>
Raison d'être du poste	<b>Relevant de la Directrice Contrôle Qualité, le technicien contrôle qualité veille à l'application des différentes procédures reliées aux normes de sécurité et qualité alimentaire. Il s'assure dans l'exercice de ses fonctions que l'Abattoir St-Germain fabrique un produit de qualité et de sécurité alimentaire répondant aux standards définis par l'entreprise.</b>
Ce que nous offrons	
<p>L'Abattoir St-Germain situé à St-Germain-de-Grantham offre depuis plusieurs dizaines d'années des services d'abattage de veaux et d'agneaux au Québec. L'abattoir fait partie du Groupe Montpak International Inc., leader mondial de la transformation de veaux et d'agneaux. Montpak International est reconnue comme une organisation alliant une qualité de service de haut niveau, respect et rigueur. Nous offrons à nos employés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un environnement de travail stimulant où les défis ne manquent pas et où la reconnaissance est au rendez-vous.</li> <li>- Un emploi permanent et un horaire de travail de 40h par semaine</li> <li>- Une assurance collective</li> <li>- Une carrière dans une organisation solide en pleine expansion</li> </ul>	
Rôle et responsabilités	
<b>Tâches et responsabilités principales</b>	<p>Parmi ses principales tâches et responsabilités, l'employé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effectue les tâches et surveillances des plans HACCP-PASA (programmes préalables) et du système SQF (Safe Quality Food)</li> <li>- Inspecte avec minutie les équipements, locaux et aires de travail avant et pendant les opérations aux fréquences requises</li> <li>- S'assure que tous les animaux ont été abattus conformément aux règles prescrites</li> <li>- Communique verbalement et rappelle aux employés et visiteurs les règles d'hygiène à respecter en tout temps.</li> <li>- Maintien une relation saine, respectueuse et efficace avec les différents partenaires de l'entreprise : auditeurs (ACIA et autres), certificateurs partenaires (Kosher, Halal, etc.). Répond aux questions, fourni l'information autorisée à être divulguée par la direction de l'Abattoir St-Germain, etc.</li> <li>- Complète les formulaires papiers et électroniques adéquatement et effectue les mesures correctives et/ou préventives appropriées en respectant les procédures</li> <li>- Rédige dans les délais prescrits les rapports de non conformité adaptés aux déviations qui surviennent</li> <li>- Fait l'écouvonnage des surfaces et l'échantillonnage aux fréquences requises</li> <li>- Effectue les étalonnages et autres mesures exigées par les normes de l'entreprise</li> <li>- Donne la formation et effectue les suivis appropriés aux employés selon les fréquences requises</li> </ul>
<b>Autres tâches</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Est en mesure de régler les problèmes de son secteur</li> <li>- Donne l'information nécessaire aux avis disciplinaires liés à son domaine</li> <li>- Effectue toute autre tâche connexe</li> </ul>





Profil de compétences	
<b>Formation</b>	- Niveau de scolarité minimum : DEC. Domaine d'étude privilégié : transformation alimentaire, diététique ou toute autre formation jugée pertinente
<b>Connaissances requises</b>	- Connaissance essentielle du milieu de la transformation alimentaire, plus particulièrement de la viande et de l'abattage considéré comme un atout. - Très bonne compréhension du français (écrit, lu et parlé) - Compréhension de l'anglais fonctionnel
<b>Expérience</b>	- Bonne compréhension des systèmes et normes de qualité et sécurité alimentaires (HACCP - PASA / SQF) - Expérience d'au moins 1 an dans l'industrie alimentaire. Expérience dans la viande et ou l'abattage considérée comme un atout. - Toute autre combinaison de scolarité et d'expérience pourrait être jugée satisfaisante après analyse et / ou tests.
Habilités techniques et professionnelles	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autonomie et sens des responsabilités</li> <li>- Flexibilité</li> <li>- Maîtrise de la suite Office, particulièrement Word, Excel, PowerPoint niveau intermédiaire</li> <li>- Excellentes habiletés relationnelles (établir et maintenir une relation de confiance) avec ses collaborateurs, la production et les différents partenaires.</li> <li>- Maintien de bonnes relations tout en faisant respecter les normes applicables</li> <li>- Bonne capacité rédactionnelle</li> </ul>	
Comment soumettre votre candidature	
<p><b>Du 19 août au 2 septembre 2014</b>, il nous fera plaisir de recevoir votre <i>Curriculum vitae</i> soit par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Courriel à l'adresse suivante : <a href="mailto:carrieres@montpak.ca">carrieres@montpak.ca</a></li> <li>- Télécopie au : <b>450-665-5654</b></li> </ul> <p>Visitez-nous au <a href="http://abattoirstgermain.com/">http://abattoirstgermain.com/</a> et <a href="http://www.montpak.ca">www.montpak.ca</a></p> <p><b>Nous communiquerons avec les personnes sélectionnées pour une entrevue.</b></p>	

*Le masculin est utilisé pour alléger le texte.*

À l'exclusivité de Montpak International / Créé le : 18 août 2014 / Version ITA1  
 Z:\RH\Dept. Ressources Humaines\DOTATION\Description de poste\Affichage\St-Germain\Description poste TechAQ\_St-Germain\_Affichage\_ITA\_v1.docx

