

DESCRIPTION DE TÂCHES

Date	30 octobre 2014
Titre du poste	Superviseur(e) qualité
Service	Équipe Gestion Usine
Nom de la filiale ou division	A. Lassonde Inc. – Usine Montrouge
Nom du titulaire	
Titre du supérieur immédiat	Directeur Usine
Sommaire du poste	
<p>Au sein de l'équipe de gestion de l'usine et en étroite collaboration avec le département Qualité corporatif, planifier, organiser, diriger et contrôler les activités de gestion de la qualité de l'usine. En charge du laboratoire et de son équipe de techniciens(nes) Qualité, rencontrer les objectifs opérationnels d'usine ainsi que les objectifs corporatifs en matière de Qualité et de Sécurité alimentaire.</p> <p>Les personnes intéressées peuvent contacter Mathieu Simard par courriel au mathieu.simard@lassonde.com.</p>	
Activités clés	
<ul style="list-style-type: none"> • Organiser, superviser, planifier et contrôler le travail des techniciens(nes) qualité qui sont sous sa supervision (horaires, vacances, surtemps, maladie, formation, retrait préventif, embauche de personnel qualifié, etc.). • Assurer avec son équipe et en collaboration avec les différents intervenants de l'usine, l'application des programmes Qualité corporatifs et l'atteinte des standards de Bonnes Pratiques Industrielles, de salubrité et de qualité et conformité des produits. • Participer aux rencontres de l'équipe de gestion de l'usine comme représentant(e) Qualité, contribuer avec l'équipe à l'atteinte des objectifs usine dont ceux de Santé-Sécurité. • Informer la production et la direction d'usine et corporative des risques, déviations, non-conformités ou situations hors-contrôle qui pourraient mettre à risque la Qualité ou la Sécurité Alimentaire de nos produits. • Effectuer la compilation, l'analyse, la synthèse et la communication des données Qualité recueillies par la production, les techniciens(nes) qualité ou via les plaintes consommateurs. • Assurer la mise en place d'actions correctives ou de projets d'amélioration continue pour corriger les non-conformités et permettre d'atteindre les objectifs Qualité. • Faire le suivi des plaintes consommateurs sensibles, investiguer et répondre aux demandes 	

d'informations ou de plans d'actions correctifs de nos clients, des agences gouvernementales ou du corporatif.

- Assurer le suivi des produits en détention (produits finis et matières premières), définir les analyses ou vérifications requises sur ces produits et décider de leur disposition avec l'usine et le corporatif.
- Participer avec tous les départements (R&D, équipe technique, production, formulation) lors de changements ou d'introduction de nouveaux produits, procédés, équipements, spécifications, méthodes.
- Participer aux différents panels d'évaluation sensorielle de produits.
- Participer à l'élaboration du budget annuel du département Qualité (main-d'œuvre, équipements, etc.).
- Exécuter toutes demandes provenant de ses supérieurs.

Les personnes intéressées peuvent contacter Mathieu Simard par courriel au mathieu.simard@lassonde.com.

Formation exigée et expériences	Compétences techniques requises
Baccalauréat en science et technologies des aliments ou l'équivalent. Minimum de 5 ans d'expérience en gestion de la qualité en industrie de transformation et conditionnement des aliments.	Maîtriser la communication verbale et écrite en français. Connaissances fonctionnelles de l'anglais oral et écrit. Connaissance des logiciels : Microsoft Office (Word, Excel, Powerpoint), capacité à utiliser différents logiciels de gestion de production et de Qualité.
Responsabilités hiérarchiques	
Titre du poste	Nombre de titulaire
Technicien(ne) qualité	14 personnes

Les personnes intéressées peuvent contacter Mathieu Simard par courriel au mathieu.simard@lassonde.com.