

Directeur contrôle qualité - Usine de St-Césaire

Relevant du Directeur d'usine, le titulaire du poste planifie, organise, dirige et contrôle les différentes activités du département de contrôle qualité de l'usine de St-Césaire, telles que la gestion globale de la qualité, la gestion des non-conformités, les audits et la gestion des membres de son équipe.

Principales Responsabilités:

- Assure le respect et l'optimisation des pratiques sous sa responsabilité en veillant à développer, implanter et gérer les processus, méthodes et outils relatifs aux programmes d'amélioration de procédures de contrôle et d'assurance Qualité (normes gouvernementales en vigueur, gestion des plaintes clients, suivi avec fournisseurs, Audits et accréditations, contrôle statistiques des procédés, etc)
- Fournit des conseils stratégiques à l'organisation concernant les politiques et les enjeux en assurance qualité. Dans le cadre de ses propres dossiers comme des dossiers partagés, le titulaire travaille en contexte de collaboration, et ce, autant avec l'équipe de contrôle et d'assurance qualité que l'ensemble des partenaires et des clients internes.
- En tant que diffuseur de la culture qualité, de par ses interventions, il favorise la diffusion et l'engagement aux valeurs et priorités de l'organisation auprès des gestionnaires et de l'ensemble du personnel (respect des BPH, formations spécifiques aux points stratégiques du procédé, etc)
- Se garde à l'affût des meilleures pratiques dans ses champs d'intervention, identifie les opportunités, propose et implante les améliorations favorisant le rayonnement de son domaine et de l'organisation
- Assure la représentation et les échanges avec les différents comités internes, acteurs et partenaires du secteur
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences :

- DEC ou BAC en transformation alimentaire;
- Trois (3) à cinq (5) années d'expérience dans un poste similaire;
- Leadership, Facilité à travailler en équipe multidisciplinaire, esprit d'initiative et sens des responsabilités;
- Bon sens des priorités et capacité à œuvrer dans un environnement en constante évolution
- Habile en communications et bilingue (Français, anglais);
- Connaissance des programmes de certification GFSI (atout pour FSSC 22000) et du programme HACCP;
- Bonne maîtrise des logiciels de la suite Office (Excel, Word, Powerpoint, Outlook);
- Expérience en environnement syndiqué, un atout;

Conditions de travail :

- Emploi permanent, temps plein
- Salaire : à discuter
- Horaire : variable selon la période de l'année

Ne tardez donc pas à nous faire parvenir votre candidature **au plus tard, le 23 novembre 2014** à l'adresse courriel suivante : veronique.leclerc@bonduelle.com