



Identification du poste	
Titre de l'emploi	Technicien Contrôle Qualité
Supérieur immédiat	Directrice Contrôle Qualité
Durée de l'affichage	Du 6 au 26 février 2015
Raison d'être du poste	Relevant de la Directrice 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. Par ailleurs, tout comme l'ensemble des employés, il est responsable de communiquer verbalement et de rappeler aux employés et visiteurs les règles d'hygiène à respecter en tout temps.
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., un 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"> - Un environnement de travail stimulant où les défis ne manquent pas et où la reconnaissance est au rendez-vous. - Un emploi permanent et un horaire de travail de 40h par semaine - Une assurance collective - Une carrière dans une organisation solide en pleine expansion 	
Rôle et responsabilités	
Tâches et responsabilités principales	<p>Évoluant dans une usine certifiée SQF et sous inspection fédérale par l'ACIA, votre rôle principal consiste à participer au maintien à jour du système de qualité et de sécurité alimentaire en place afin de contribuer à l'atteinte des objectifs d'affaires de l'Abattoir St-Germain.</p> <p>Parmi ses principales tâches et responsabilités, l'employé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Effectue les tâches et surveillances des plans HACCP-PASA (programmes préalables) et du système SQF (Safe Quality Food) - Inspecte avec minutie les équipements, locaux et aires de travail avant et pendant les opérations aux fréquences requises - S'assure que tous les animaux ont été abattus conformément aux règles prescrites - Communique verbalement et rappelle aux employés et visiteurs les règles d'hygiène à respecter en tout temps. - Maintien une relation saine, respectueuse et efficace avec les différents partenaires de l'entreprise : auditeurs (ACIA et autres), certificateurs partenaires (Kosher, Halal, etc.) et l'équipe de sanitation. Répond aux questions, fourni l'information autorisée à être divulguée par la direction de l'Abattoir St-Germain, etc. - Complète les formulaires papiers et électroniques adéquatement et effectue les mesures correctives et/ou préventives appropriées en respectant les procédures - Rédige dans les délais prescrits les rapports de non conformité adaptés aux déviations qui surviennent - Fait l'écouvonnage des surfaces et l'échantillonnage aux fréquences requises - Effectue les étalonnages et autres mesures exigées par les normes de l'entreprise - Donne la formation HACCP/SQF et effectue les suivis appropriés aux employés selon les fréquences requises
Autres tâches	<ul style="list-style-type: none"> - Est en mesure de régler les problèmes de son secteur - Donne l'information nécessaire aux avis disciplinaires liés à son domaine - Effectue toute autre tâche connexe





Profil de compétences	
Formation	Niveau de scolarité minimum : DEC. Domaine d'étude privilégié : transformation alimentaire, diététique ou toute autre formation jugée pertinente
Connaissances requises	<ul style="list-style-type: none"> - 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
Expérience	<ul style="list-style-type: none"> - 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 pourrais être jugée satisfaisante après analyse et / ou tests.
Habiletés techniques et professionnelles	
<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise de la suite Office, particulièrement Word, Excel, PowerPoint niveau intermédiaire - Excellentes habiletés relationnelles (établir et maintenir une relation de confiance) avec ses collaborateurs, la production, l'équipe de sanitation et les différents partenaires. - Maintien de bonnes relations tout en faisant respecter les normes applicables - Autonomie et sens des responsabilités - Est capable de représenter l'organisation comme ambassadeur ; - Capacité de travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire et multiculturelle; - Possède une vision globale interdépartementale pour coordonner et guider des projets; - Flexibilité et disponibilité; - Est orienté vers les résultats; - Est orienté vers la santé et sécurité au travail; - Est orienté vers l'amélioration continue; - A le souci du client et de la qualité; - Est capable de coordonner les activités en cas de pression ponctuelle ou en situation de crise; - Possède des qualités de diplomate et de négociateur; - Fais preuve de discrétion et de retenue pour la gestion d'informations confidentielles; - Possède de très fortes capacités rédactionnelles et une grande capacité d'analyse; - Possède un sens éthique et une intégrité de haut niveau. 	
Comment soumettre votre candidature	
<p>Du 6 au 26 février 2015, il nous fera plaisir de recevoir votre <i>Curriculum vitae</i> soit par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Courriel à l'adresse suivante : carrieres@montpak.ca - Télécopie au : 450-665-5654 <p>Visitez-nous au http://abattoirstgermain.com/ et www.montpak.ca</p> <p>Nous communiquerons avec les personnes sélectionnées pour une entrevue.</p>	

Le masculin est utilisé pour alléger le texte.

À l'exclusivité de Montpak International / Créé le : 18 août 2014/ révisé le 10 février 2015 / Version ITA2
 Z:\RH\Dept. Ressources Humaines\DOTATION\Description de poste\Affichage\St-Germain\Description poste TechAQ_St-Germain_Affichage_ITA_v2_fev2015.docx

