

DÉFINITION DE TÂCHES, TECHNICIEN ASSURANCE QUALITÉ

Nature du travail :

Le technicien en assurance qualité assure son soutien aux équipes de production d'une usine de transformation et de coupe de viande de qualité supérieure ainsi que la production de produit connexe. De plus, il doit participer à l'amélioration continue des processus de production.

Responsabilités opérationnelles du technicien assurance qualité :

1. Participer à la mise à jour du programme HACCP/FSCC22000 et de ces différentes composantes.
2. Vérifier l'application du programme HACCP/FSCC22000
3. Rédiger des rapports concernant les différentes activités
4. Analyser et écrire les résultats des produits en cours et finis.
5. Évaluer les résultats selon les normes et communiquer les corrections à apporter aux personnes concernées et faire le suivi des corrections
6. Procéder à l'inspection pré-opérationnelle des lieux de transformation des aliments
7. Inspecter les lieux de production

Qualifications du technicien assurance qualité :

1. Un diplôme d'études collégiales dans le domaine d'assurance qualité en agro-alimentaire.
2. Avoir du leadership.
3. Une capacité d'analyse et de synthèse et sens logique pour étudier les différents problèmes en production.
4. Maîtriser la langue française et avoir une bonne capacité pour la rédaction des éléments du programme HACCP et des rapports de production.
5. Maîtriser le logiciel informatique OFFICE et pouvoir naviguer facilement sur le WEB.
6. Avoir le sens de l'observation, des responsabilités pour détecter des anomalies dans le processus de production.
7. Aimer le travail d'équipe, être dynamique et polyvalent
8. Avoir une bonne communication.
9. Avoir de la flexibilité pour le temps supplémentaire

Conditions du poste technicien assurance qualité :

1. Emploi permanent quart de jour. (6h à 14h30)
2. Salaire concurrentiels avec le marché

Vous pouvez poser votre candidature par courriel à l'adresse suivante :

b.stjean@alimentsmeretmonde.com