



Description de l'entreprise

Baxters Canada inc. se spécialise dans la transformation de produits alimentaires à longue conservation. Ses activités sont principalement réparties dans la préparation de produits alimentaires en conserves (soupe, sauce, etc.) et dans la préparation de repas et de desserts en sachets flexibles. Si les défis vous intéressent, une opportunité de carrière exceptionnelle vous y attend.

- **Titre du poste** : Directeur technique
- **Nombre de poste à combler** : 1
- **Nom de l'entreprise** :
Baxters Canada inc.
4800 Avenue Pinard
St-Hyacinthe (Qc)
J2S 8E1
- **Date de début** : Aussitôt que possible
- **Taux horaire / salaire annuel** : À discuter
- **Poste permanent**

Description du poste

Sous l'autorité du Président Canada, le titulaire de ce poste de Directeur technique doit :

- Contrôler et garantir la qualité de toute la production de l'usine. Les produits livrés rencontrent en tout temps le niveau de qualité préalablement établi ;
- Gère la fonction assurance qualité, émet et maintient à jour les procédures et les standards auxquels doit se conformer le département de la Production ;
- S'assure que les produits fabriqués répondent aux besoins et spécifications du client ;
- Dirige le programme d'amélioration continue du département ;
- Développe des systèmes de gestion de la qualité et de contrôle des procédés de classe mondiale ;
- Gère tous les audits internes et externes ;
- Agit comme agent de changement pour créer une culture «QUALITÉ» et ce à tous les niveaux de l'entreprise ;
- Gère et analyse les écarts de procédés en plus d'émettre des mesures correctives ;
- Gérer et rendre disponible aux intervenants concernés toutes les spécifications thermiques et de procédés pour les produits existants et pour les nouveaux produits ;



- S'assurer que toute la documentation est disponible sur demande pour les clients, les auditeurs et tous les membres d'organismes de contrôle gouvernementaux ou autres ;
- Gérer activement les préoccupations et les plaintes de nos clients avec l'aide des divers départements concernés ;
- Travailler en étroite collaboration avec le groupe de R&D dans le but de bien définir les procédés de fabrication lors du développement de nouveaux produits ;
- Développer, adhérer et respecter intégralement les budgets et soumettre des rapports détaillés mensuels concernant les dépenses ;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences

- Essentielle – Technique en transformation des aliments, diététique ou chimie
- Atout - BAC transformation des aliments, biotechnologie ou chimie
- Importante - 10 ans dans un rôle similaire et 10 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire
- Bonne expérience, comme cadre supérieur, dans la gestion de procédés et d'assurance qualité
- Atout – Connaissance des procédés de fabrication pour la mise en conserve
- Essentielle - Bilingue français/anglais à l'oral et à l'écrit

Connaissances et aptitudes

- Essentielle - Connaissance des normes BRC
- Importante – Connaissance des nouveaux outils d'amélioration continue
- Essentielle - Suite Office
- Essentielle - Leadership
- Essentielle - Gestion équipe de travail

Si vous êtes intéressés par ce poste, veuillez faire parvenir votre candidature à Véronique Leclerc Directrice ressources humaines au plus tard le vendredi 29 mai 2015.

Adresse courriel : veronique.leclerc@baxters.com

Fax : 450-796-3406

Téléphone : 450-796-3210 Poste 278