



OUVERTURE DE POSTE

Chef de file du domaine agroalimentaire, fière de la qualité irréprochable de ses produits et de ses 10 000 employés, Olymel s.e.c. est présente au Canada et dans plus de 65 pays sous les marques Olymel, Lafleur et Flamingo.

TITRE DU POSTE: Chef, Programme des fournisseurs

STATUT: Temps Plein

ÉTABLISSEMENT: Boucherville – Bureau des ventes et administration

SOMMAIRE DE LA FONCTION :

Sous la supervision du directeur des programmes à l'intérieur du département de sécurité alimentaires et services techniques, le (la) titulaire du poste aura comme responsabilités notamment de :

Élaborer et actualiser le programme d'approbation des fournisseurs (viande, matières sèches et services);

Approuver les fournisseurs et maintenir à jour une liste des fournisseurs approuvés par Olymel en collaboration avec le service des achats. (évaluation, validation, approbation, enregistrement et renouvellement des fournisseurs);

Élaborer et actualiser les programmes et procédures pour s'assurer que les co-fabricants transformant des produits pour Olymel rencontrent les exigences prescrites selon les spécifications de produits établies;

Planifier, coordonner et s'assurer de la mise en œuvre des programmes et exigences auprès de nos entrepôts externes;

Procéder à l'élaboration, la mise à jour des grilles d'audits utilisées dans le cadre des différents programmes d'audit;

Mettre en œuvre le programme d'audit des fournisseurs, des co-fabricants et des entrepôts externes, planifier le calendrier d'audits, réaliser les audits de sécurité alimentaire et assurer le suivi des rapports et des actions qui en découlent;

Planifier et coordonner les programmes corporatifs de gestion des allergènes (ex. sans gluten). Réaliser les audits internes et assister aux audits externes en la matière;

Assister les chefs de programmes au niveau du support aux usines et des audits internes dans les usines de transformation d'Olymel.

EXIGENCES ET APTITUDES :

Formation universitaire en science et qualité des aliments, assurance qualité, diététique ou l'équivalent;

Plus de 5 ans d'expérience dans le domaine de la transformation alimentaire;

Formation d'auditeur reconnue et expérience pertinente en audit de systèmes;

Connaître le milieu de l'alimentation et les exigences réglementaire s'y rattachant (ACIA, Santé Canada, USDA, FDA);

Posséder une bonne maîtrise des systèmes qualité relatifs au domaine alimentaire (HACCP, GFSI, SQF ou équivalent);

Habilités de communication, autonomie, initiative;

Esprit d'analyse et de synthèse, jugement;

Capacité à gérer plusieurs dossiers simultanément selon leurs priorités;

Capacité à travailler sous pression;

Bonnes compétences informatiques (Word, Excel, recherche internet...);

Doit être mobile et apte à se déplacer pour auditer les différents fournisseurs et usines d'Olymel, principalement en Amérique du Nord, doit pouvoir séjourner quelques jours à l'extérieur;

Bilingue (parlé et écrit).

Merci de votre intérêt envers notre entreprise.

**Pour tous les détails du poste et pour postuler,
rendez-vous à : <http://www.jobs.net/jobs/olymel/fr-ca/>**