



## **OFFRE D'EMPLOI TECHNICIEN/TECHNICIENNE DE LABORATOIRE TEMPS PLEIN ( 35 HRS/SEM)**

### **Tâches et responsabilités :**

- Vérifier les aires de production et équipements avant le début des opérations :
- Échantillonner des produits selon un plan établi;
- Effectuer les analyses chimiques et microbiologiques des différents échantillons de matières premières, produits intermédiaires et des produits finis;
- Effectuer des évaluations organoleptiques;
- Former le personnel de production au programme de contrôle de la qualité et de l'hygiène et de la salubrité;
- Mise à jour des plans HACCP

### **Qualifications requises:**

- Détenir un DEC en technique transformation des aliments ou en laboratoire.
- 2 ans d'expérience dans un poste similaire
- Connaissance des normes HACCP, ISO et GFSI
- Excellente connaissance d'Excel et de la suite office

### **Particularité :**

Poste de travail syndiqué, salaire 18.49\$/hr, assurances collectives et cotisation au fond de la FTQ.

**Faire parvenir votre curriculum vitae avant le 10 décembre 2015 au  
156 avenue Albert Perron, St-Prime (QC) G8J 1L4, par télécopie au 418-251-3181  
ou par courriel [louise.guay@fromagerieperron.com](mailto:louise.guay@fromagerieperron.com)**