



GENERAL MILLS

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Titre du poste: | Coordonnateur sanitation |
| Supérieur immédiat : | Chef Qualité |
| Localisation: | Usine Liberté, St-Hyacinthe (QC) |
| Type d'emploi: | Permanent / Temps plein |

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Êtes-vous intéressé à travailler pour General Mills Canada et faire partie d'une entreprise exceptionnelle qui fait partie des marques les plus aimées dans le monde? Avec près de 18 milliards de dollars en ventes à l'international, plus de 41 000 employés internationaux, des marques mondiales de qualité supérieure et une culture de l'excellence et de l'innovation, General Mills est un lieu passionnant pour travailler!

RESPONSABILITÉS PRINCIPALES:

Le (la) titulaire du poste assure la fiabilité et le suivi des programme de sanitation de l'usine.

- Optimise les opérations de sanitation et établit des standards de productivité et de qualité;
- Travaille avec les départements de planification, d'ingénierie, de qualité et de production pour assurer la planification des travaux de sanitation selon le programme d'assainissement;
- Responsable de la mise à jour du programme de sanitation en accord avec les lignes directrices de General Mills;
- Effectuer des audits sur les opérations de nettoyage et en faire l'analyse;
- Coordonne les activités d'actions correctives;
- Effectue les traçabilités des réclamations et des dégustations 1 fois par semaine pour les défauts emballages;
- Effectue des recherches de causes suite aux réclamations et propose des actions correctives;
- Rédige et fait valider par le Responsable Qualité des fiches de non-conformité majeure;
- Planifie, suit les qualifications des nouveaux matériels ou suite à une modification d'équipements de production et requalifie une fois par an l'ensemble des équipements de l'usine;
- Met à jour la documentation liée aux qualifications;
- Participe à la définition du cahier de charges sanitaires;
- La liste des tâches et responsabilités ci-dessus énumérées est sommaire et indicative. Il ne s'agit pas d'une liste complète et détaillée des tâches et responsabilités susceptibles d'être effectuées par une personne salariée occupant ce poste.

QUALIFICATIONS:

- Un diplôme universitaire en génie chimique ou autres formations pertinentes (ex. DEC en transformation des aliments) combinées à une expérience significative;
- Expérience d'une à deux années d'expérience pertinente en sanitation;
- Expérience pertinente dans les procédés alimentaires laitiers;



GENERAL MILLS

- Connaissance des opérations de sanitation CIP;
- Bonne connaissance des normes alimentaires (HACCP, FSSC 22000, GMP);
- Une excellente maîtrise du français et de l'anglais (parlés et écrits);
- Flexibilité dans les horaires (75% jour, 25% horaire variable);
- Bonne structure dans la documentation et compétences en gestion de projets.

POUR SOUMETTRE VOTRE CANDIDATURE, VEUILLEZ CONSULTER LE LIEN SUIVANT :

<https://www.smartrecruiters.com/GeneralMillsCanada/87529544-coordonnateur-sanitation-sanitation-coordinator>

OU ENVOYER UNE COPIE DE VOTRE CURRICULUM VITAE À L'ADRESSE ÉLECTRONIQUE SUIVANTE :

myriam.laganiere@genmills.com