



Entreprise située à Drummondville et comptant près de 85 employés, nous nous spécialisons dans l'abattage de poulet halal. Nous produisons donc des poulets entiers en vrac prêts pour la revente ou la transformation.

Nous sommes présentement à la recherche d'un **technicien contrôle qualité** afin de compléter notre équipe. Nous cherchons une personne autonome et débrouillarde avec une bonne gestion des urgences et de la pression. Si vous possédez une bonne capacité d'adaptation, possédez une bonne éthique de travail et que vous aimez les défis et le travail d'équipe, ce poste est peut-être pour vous!

Tâches et responsabilités :

- Assurer la vérification des points de contrôle critique et la conformité de la production en effectuant des tournées de vérifications;
- Maintenir à jour le programme d'assurance qualité en effectuant les modifications nécessaires à la documentation qui soutient le programme et communiquer ces modifications aux personnes concernées;
- Rédiger des procédures opérationnelles ou toute autre documentation visant la conformité aux normes de qualité en vigueur;
- Rédiger, corriger et mettre à jour les programmes préalables;
- Rédiger des demandes d'actions préventives ou correctives en accord avec les normes en vigueur auprès de la production et de la maintenance et faire le suivi en prenant soin de tenir à jour les registres colligeant les actions réalisées;
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements nécessaires au contrôle qualité et tenir à jour les registres de calibration des équipements avec documentation à l'appui;
- Effectuer les tâches d'inspections pré-opérationnelle;
- S'assurer de l'amélioration continue du système qualité;
- Être capable d'agir en tant que personne ressources pour toute communication avec l'ACIA;
- Être capable d'effectuer le suivi sur les actions correctives découlant des SVC;
- Assurer les formations du personnel en hygiène et salubrité ainsi que le bien-être de la condition animale;
- Remplacer, lorsque requis, le coordonnateur HACCP

Niveau d'études : Collégial technique complété

Expérience reliée à l'emploi : 3 à 5 années d'expérience

Salaire offert : à discuter

Nombre d'heures par semaine : 40,00

Conditions diverses : Travail sur les heures de productions variables selon les quantités d'oiseaux à abattre. Doit être disponible pour effectuer les tâches pré-opérationnelles à 5h30 le matin (en rotation avec les autres membres de l'équipe). Travail non-syndiqué. Disponibilité pour abattage de fin de semaine lorsque requis.

Date prévue d'entrée en fonction : 2016-04-04

Nom de la personne à contacter : Emilie St-Onge (Ressources humaines)

télécopieur : 819-471-5030

courriel (courrier électronique) : cv@cericola.com

500 Labonté, Drummondville, J2C 6X9