



Bonduelle Amériques est présentement à la recherche de candidatures pour combler deux postes!

## **SUPERVISEUR(E) CONTRÔLE QUALITÉ (Quart de soir)** Usine de St-Denis-sur-Richelieu et Usine de St-Césaire

*Bonduelle est le leader incontesté du légume, avec une présence dans plus de 80 pays. La filiale nord-américaine du groupe compte douze usines, soit quatre au Québec, trois en Ontario, une en Alberta ainsi que quatre aux États-Unis. On y transforme non seulement des légumes en conserve et surgelés, mais également des légumineuses, des sauces et des soupes, sous les marques privées des grandes chaînes alimentaires du Canada, des États-Unis, de l'Europe et des Caraïbes. C'est également dans ces usines que sont transformés et emballés les légumes surgelés Arctic Gardens.*

***Joignez-vous au chef de file de la transformation de légumes à l'échelle internationale!***



www.bonduelle.com

**Relevant de la Directrice Contrôle qualité, le ou la titulaire du poste organise, dirige et contrôle les différentes activités du contrôle de la qualité pour l'usine de St-Denis, telles que la gestion du personnel de laboratoire, la gestion des mises en retenues, le suivi des tests de laboratoire, etc. Plus précisément il/elle devra :**

- Contrôler les procédés de fabrication et s'assurer du respect des procédures;
- S'assurer de la conformité et de la qualité des produits finis en lien avec les spécifications établies;
- S'assurer que les bonnes pratiques en fabrication alimentaire soient respectées;
- Gérer les non-conformités et proposer des plans d'actions;
- Effectuer des actions correctives;
- Mettre à jour les différents documents servant à la production;
- Mettre en retenu les produits non-conformes et documenter les détentions;
- Apporter un support à l'étiquetage et à la sanitation lors de problématique;
- Faire le suivi, l'analyse et un compte-rendu des matières étrangères;
- Réviser la documentation utilisée;
- Gérer efficacement le personnel du laboratoire ;
- Réaliser les tests de gain de poids afin d'optimiser le remplissage ;
- Effectuer des tâches d'assurance qualité au besoin ;
- Toutes autres tâches connexes.

### **Exigences :**

- DEC en transformation alimentaire ou l'équivalent;
- Une (1) à deux (2) années d'expérience dans un poste de supervision en industrie alimentaire;
- Expérience en gestion de personnel syndiqué – un atout;
- Bonne maîtrise des logiciels de la suite Office (Excel, Word, Powerpoint);
- Capacité d'adaptation et facilité à travailler en équipe ;
- Sens des responsabilités et autonomie ;
- Facilité à communiquer autant verbalement que par écrit;
- Leadership et esprit d'initiative;
- Sens de l'urgence et capacité à œuvrer dans un contexte de pression.

### **Conditions de travail :**

- Postes permanents sur le quart de soir (Un à l'usine de St-Césaire et l'autre à St-Denis-sur-Richelieu) ;
- Plusieurs avantages sociaux ;
- Disponibilité les fins de semaines durant la haute saison.

Le défi vous intéresse?

Faites nous parvenir votre candidature à l'adresse suivante :

Bonduelle Amériques

540, chemin des Patriotes

St-Denis-sur-Richelieu, QC, J0H 1K0

Télécopieur : 450-787-2711

[ca.rh.st-denis@bonduelle.com](mailto:ca.rh.st-denis@bonduelle.com)