



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