LES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES BSA INC.

6005 boul. Couture, Montréal, Québec H1P 3E1

TECHNICIEN(NE) JUNIOR AUX AFFAIRES REGLEMENTAIRES

DESCRIPTION DU POSTE

Sous la supervision du coordonnateur AQ et HACCP, le titulaire de ce poste est responsable de coordonner toutes les demandes de documentations techniques, ainsi que de toute tâche connexe qui lui est assignée.

TÂCHES

- Répondre à toutes les demandes de documentation et d'informations techniques (fiches techniques, analyses nutritionnelles, certificats d'analyse, allergènes, questionnaires d'assurance qualité, questions spécifiques des clients, certificat casher, etc.)
- Maintenir à jour et vérifier les informations et documents techniques des produits finis
- Maintenir à jour et vérifier les informations et documents techniques des matières premières fournis par les fournisseurs
- Préparer les documents requis pour les importations de matières premières et les exportations de produits
- Effectuer les demandes concernant l'approbation de matières premières et produits finis pour les certifications biologique, casher et halal.
- Gérer le programme les certifications biologiques, casher et halal en collaboration avec le spécialiste SQF
- Gérer les dossiers de plaintes des clients en collaboration avec les divers départements de l'entreprise
- Créer et réviser les listes d'ingrédients américaines en collaboration avec le département R&D
- Gérer les permis requis (importation de poisson, exploitation de fabrique laitière, etc.
- Se maintenir informer sur les diverses réglementations canadiennes et américaines relatives aux produits et matières premières
- Traiter avec les consultants et organismes gouvernementales (ACIA, Santé Canada, etc.) au sujet de la réglementation au besoin
- Conseiller les différents départements de l'entreprise sur les réglementations en vigueur
- Toutes autres tâches connexes au poste.

TÂCHES SALUBRITÉ ET QUALITÉ SQF

- Émettre et vérifier les documents techniques pour les clients.
- Vérifier les documents techniques des fournisseurs.
- Réviser le manuel d'engagement de la qualité.
- Respecter en tout temps les normes et procédures alimentaires SQF

EXIGENCES REQUISES

- Diplôme en Techniques diététiques ou Transformation d'aliments.
- Expérience de 3 ans dans le milieu alimentaire.
- Bilinguisme.
- Bonne connaissance du système WINBSA et Power Point.
- Excellente Connaissance Word et Excel

QUALITÉS RECHERCHÉES : Autonomie, initiative, rigueur, créativité, méthode, jugement, entregent, sens de l'organisation, patience, polyvalence, bonne communication.

EMPLOI PERMANENT / TEMPS PLEIN (1 POSTE DISPONIBLE)

SALAIRE À DISCUTER

Pour postuler : Les Ingrédients Alimentaires BSA Inc.
Par courriel : ctaddeo@bsa.ca
Par télécopieur : (514) 852-6132
Date limite : le 6 mai 2016