



Technicien junior qualité



Tu as à cœur de toujours faire un produit de grande qualité?

Tu as le souci du détail et le respect des procédés de fabrication?

Tu entretiens de bonnes relations avec tes collègues, les superviseurs et tous les partenaires de l'Entreprise?

Tu es capable d'exercer un leadership positif et mobilisateur ?

Tu souhaites progresser dans l'Entreprise et continuer à en apprendre sur les procédés de fabrication?

Nous avons une opportunité pour toi!

Nombre de postes à combler :	1 poste permanent 1 poste temporaire à durée indéterminée
Statut :	temps plein
Condition particulière :	Lundi au vendredi de jour UNIQUEMENT
Localisation :	ASBESTOS (usine de transformation de Canards)

Responsabilités

Relevant du Chef de service Qualité et assainissement, le technicien junior en assurance qualité est responsable d'effectuer différents contrôles concernant la qualité des produits, le respect des spécifications liés à la salubrité alimentaire ainsi que des standards de qualité exigés par l'entreprise. Plus précisément, la personne doit :

- Effectuer la validation des inspections pré-opérationnelles et si requis, émettre les demandes de corrections et en assurer le suivi;
- Par le biais de procédures établies et de contrôles ciblés, assurer la conformité des produits aux standards de qualité et aux normes de salubrité établis dans le programme d'assurance-qualité. Au besoin, émettre les avis de non-conformité et en assurer le suivi;
- Sous la supervision du technicien sénior en assurance qualité, effectuer les échantillonnages nécessaires pour les analyses microbiologiques ainsi que les prélèvements aux fins de contrôles environnementaux;
- En fonction d'un processus établi, effectuer l'inspection des retours de marchandises et procéder à diverses recherches pour documenter l'évaluation des plaintes clients;
- Compléter et rédiger les différents rapports requis dans le cadre de ses fonctions;
- Agir à titre d'ambassadeur et de modèle dans le respect des normes de qualité et de salubrité;
- Être une personne-ressource pour les employés et les gestionnaires pour tout ce qui touche au programme d'assurance-qualité ou la salubrité des aliments;
- Participer et contribuer à l'amélioration des procédés de fabrication;

Exigences

- Diplôme d'études collégiales en Technologie des procédés et de la qualité des aliments ou dans tout autres domaines connexes;
- 1 an d'expérience dans une usine agro-alimentaire sous inspection fédérale;
- Bonne connaissance des normes SQF et HACCP;
- Capacité de s'exprimer en français et en anglais tant à l'oral qu'à l'écrit.

Veuillez faire parvenir votre candidature par courriel au servicerh@cdlb.ca