



## Technicien(ne) Laboratoire

Aliments BCI ins. se spécialise dans la transformation de produits alimentaires à longue conservation. Ses activités sont principalement réparties dans la préparation de produits alimentaires en conserves (soupes, sauces, etc.) et dans la préparation de repas et de desserts en sachets flexibles.

### Description

Sous la supervision du Superviseur qualité, le technicien laboratoire est responsable de :

- Effectuer les différents contrôles requis sur les lignes de production.
- Travailler conjointement avec l'équipe de production afin que les produits fabriqués soient dans les normes voulues.
- Réaliser les inspections à la réception des matières premières et matériaux d'emballage.
- Compléter les avis de non-conformités.

### Profil recherché :

- Avoir complété un AEC dans le domaine de la transformation alimentaire ou un DEC en technologie des procédés et de la qualité des aliments
- Détenir un (1) an d'expérience pertinente.
- Posséder une bonne connaissance du secteur de l'alimentation, du contrôle de la qualité, des normes HACCP, BRC et des bonnes pratiques alimentaires.

Le candidat doit être disponible pour travailler sur tous les quarts de travail, aimer les défis, le travail d'équipe et bien supporter la pression.

**Les personnes intéressées peuvent soumettre leur curriculum vitae à l'adresse suivante : [Ressources.humaines@bcifoods.com](mailto:Ressources.humaines@bcifoods.com)**