



Technicien/technicienne au assurance qualité

Sommaire du poste :

Nombre de poste disponible : 1
Salaire : À discuter
Quart de travail : Jour
Lieu : Drummondville

Date d'entrée en fonction: Dès que possible
Horaire de travail : 40h00
Statut de l'emploi: permanent

Description du poste :

Tu souhaites avoir un métier qui bouge? Nous sommes présentement à la recherche d'un technicien en contrôle qualité pour se joindre à notre équipe!

Tu auras la chance de travailler sur le plancher en contrôle de la qualité, mais aussi de contribuer à notre plan HACCP. Nous cherchons quelqu'un de dynamique, créatif et ayant une bonne capacité d'adaptation. La personne doit également avoir une bonne gestion du stress et un bon souci des détails.

La personne aura à effectuer différents contrôles, effectuera la formation de bonnes pratiques aux employés et participera en rotation aux activités pré-opérationnelles. Si le travail d'équipe est une motivation pour toi, tu seras bien servi chez nous. L'équipe d'assurance qualité est au cœur de notre usine. Elle effectue le pont entre les employés et les inspecteurs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. L'équipe donne un soutien tant aux superviseurs qu'aux employés en matière de formation. C'est un travail de contrôle qui n'a rien de routinier.

Nous recherchons quelqu'un appréciant un travail dynamique et ayant une certaine flexibilité au niveau des horaires. Les activités pré-opérationnelles débutent à 5h15 le matin et la production peut s'échelonner jusqu'à 17h00 par moment. L'horaire de chacun est déterminé la semaine précédente en fonction des besoins et des disponibilités de chacun.

Tâches et responsabilités :

- Assurer la vérification des points de contrôle critique et la conformité de la production en effectuant des tournées de vérification;

- Maintenir à jour le programme d'assurance qualité en effectuant les modifications nécessaires à la documentation qui soutient le programme et communiquer ces modifications aux personnes concernées;
- Rédiger des procédures opérationnelles ou toute autre documentation visant la conformité aux normes de qualité en vigueur;
- Rédiger, corriger et mettre à jour les programmes préalables;
- Rédiger des demandes d'actions préventives ou correctives en accord avec les normes en vigueur auprès de la production et de la maintenance et faire le suivi en prenant soin de tenir à jour les registres colligeant les actions réalisées;
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements nécessaires au contrôle qualité et tenir à jour les registres de calibration des équipements avec documentation à l'appui;
- Effectuer les tâches d'inspections pré-opérationnelle;
- S'assurer de l'amélioration continue du système qualité;
- Être capable d'agir en tant que personne ressource pour toute communication avec l'ACIA;
- Être capable d'effectuer le suivi sur les actions correctives découlant des SVC;
- Assurer les formations du personnel en hygiène et salubrité ainsi que le bien-être de la condition animale;
- Remplacer, lorsque requis, le coordonnateur HACCP.

Exigences :

- Détenir un diplôme d'études collégiales;
- Avoir une bonne gestion du stress;
- Avoir le souci des détails;
- Posséder une bonne habileté à transmettre ses connaissances et une passion pour la formation.

Vous pouvez nous faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse audrey.dufresne@mapleleaf.com