

Offre d'emploi
Technicien en contrôle de la qualité des aliments et en recherche et développement (1 poste)



Compagnie: Les Aliments ACTIV inc.

Jeune compagnie dynamique et innovatrice, nous ébranlons la perception des gens envers la nourriture déshydratée.

Les Aliments ACTIV, sous sa marque phare, Happy Yak, offre de la gastronomie pratique pour vie active. Les mets offerts sont déshydratés, avec des composantes séchées à froid, ce qui permet de conserver toute la texture, la saveur et la valeur nutritive des mets une fois réhydratés. Ce sont des solutions gourmandes pratiques pour les gens occupés à jouer, à travailler, à voyager.

Notre usine est à St-Hyacinthe, sur la rive sud de Montréal. Nous serons relocalisés vers Cowansville (près de Bromont) d'ici fin avril 2019.

Tâches et responsabilité

Avec le support de la direction, des autres membres de l'équipe et sous la supervision d'un consultant HACCP, entreprendre et réaliser le plan HACCP afin d'obtenir la certification Usine fédérale (commerce interprovincial).

Au niveau de la qualité

- Rédiger les divers documents dédiés aux différents paliers du gouvernement
- Être l'interface avec les inspecteurs
- Appliquer le plan qualité
- Rechercher des fournisseurs d'ingrédients qui sont HACCP ou qui sont sous inspection fédérale
- Participer activement au choix et dans toutes les étapes de l'établissement de la nouvelle usine en 2019. Coordination avec les différents intervenants au dossier.
- Faire appliquer les règlements et politiques en matière d'hygiène et de salubrité.
- Responsabiliser les employés face aux critères de qualité et aux suivis de non-conformité.
- Contrôler et superviser la qualité des produits transformés afin qu'ils répondent aux normes gouvernementales et aux politiques de l'entreprise en matière de qualité.
- Toute autre activité connexe.

Production et R&D (option selon la disponibilité et l'expertise du candidat) :

- Participer à la production régulière
- Revoir les prix de revient de chacun des produits, si changement de fournisseur
- Participer à la réalisation de la R&D de l'entreprise : tests, prix de revient, équipement requis, etc

- Faire des recommandations pour augmenter la productivité, pour améliorer la qualité des produits finis
- Toute autre activité connexe.

Habiletés particulières

- Bon sens des responsabilités
- Autonomie
- Souci de la qualité et du détail
- Comprend et est capable d'utiliser les différentes ressources disponibles pour faire avancer le dossier
- Bon communicateur (écrit et oral) pour faire avancer le dossier inspection
- Facilité à prendre de l'initiative
- Curiosité
- Polyvalence
- Sens de l'organisation
- Bilingue (atout)

Formation préalable et expérience

- STA ou un diplôme d'études collégiales en technique de la transformation des aliments ou équivalent
- Expérience pertinente de 2 ans en contrôle de la qualité et en application d'un plan HACCP serait un atout, notamment dans un établissement sous inspection fédérale
- Connaissance en santé et sécurité du travail (atout)

Type de poste et avantages :

- Poste à temps plein ou temps partiel (selon disponibilité du candidat choisi)
- Poste de jour
- Horaire flexible (conciliation pour vacances, famille)
- 2 semaines de vacances payées, mais possibilité de prendre davantage
- Grand potentiel de croissance dans l'entreprise
- Possibilité de participer au Programme de saines habitudes de vie de l'entreprise
- Salaire selon expérience.

Poste idéal pour une personne qui a le goût de l'entrepreneuriat, qui a de la « drive », qui aime les défis, qui veut évoluer avec une jeune entreprise dynamique et qui a le goût de l'aventure. C'est un poste parfait toute personne qui veut développer leurs habiletés dans un mandat avec beaucoup de défis ou pour un jeune retraité dynamique qui désire faire contribuer son expérience!

Postulants:

Faites parvenir votre CV et votre lettre de motivation à christinechenard@happyak.ca

Nous remercions tous les candidats qui répondront à cette offre d'emploi. Cependant, nous communiquerons uniquement avec les personnes présélectionnées.