



## **SUPERVISEUR QUALITÉ**

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.

Relevant du Directeur Technique, le titulaire du poste est responsable de veiller à la conformité des matières premières reçues, des produits en cours de fabrication et des produits finis ainsi que de superviser l'équipe qualité.

### **PRINCIPALES RESPONSABILITÉS**

- De concert avec son équipe et avec les autres départements, il est responsable de stimuler et de maintenir une culture qualité et d'amélioration continue
- Maintenir d'excellentes communications ouvertes avec son équipe favorisant ainsi un bon climat de travail et une participation active aux projets en cours.
- Préparer les horaires de travail de l'équipe du contrôle de la qualité. Il gère les activités quotidiennes du personnel du laboratoire en distribuant le travail selon les aléas et les besoins de la production.
- Maintenir un climat de travail favorable au bien-être des employés et de l'entreprise et il représente cette dernière lors de mésentente. Il identifie les besoins de formation de son personnel et s'assure qu'elle soit dispensée. Il s'assure d'une bonne flexibilité de son personnel de façon à ne jamais connaître d'importantes difficultés.

### **RESPONSABILITÉ ENVERS LE SYSTÈME QUALITÉ**

- Veiller à la conformité des matières premières reçues, des produits en cours de fabrication et des produits finis.
- Fournir un support technique aux autres départements afin d'améliorer les procédés et/ou les produits existants, d'éviter la récurrence des non conformités et de mettre en place des actions correctives et/ou préventives.
- Veiller à ce que les analyses soient effectuées selon les méthodes de travail établies. Il valide la pertinence de ces dernières, tout en s'assurant d'une application uniforme au sein de son équipe.
- Assister au comité HACCP, réunions de production et au meeting technique.
- Supporter le coordonnateur système qualité dans certaines tâches du calendrier HACCP

- Collaborer avec les inspecteurs de l'ACIA lors de problèmes qualité
- Effectuer des tournées d'usine afin d'identifier les lacunes du système qualité « tournées Gemba »
- Donner de la formation selon les besoins
- Commander le matériel de laboratoire
- Effectuer les dégustations matinales
- Participer aux exercices de rappel
- Compléter les rapports d'investigation lors de problématiques qualité
- Réaliser des audits fournisseurs (au besoin).

### **Profil recherché :**

- Formation collégiale en transformation des aliments, ou toutes combinaisons d'études et d'expériences équivalentes.
- Minimum de 5 ans d'expérience en supervision ou 10 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire.
- Très bonne connaissance de la réglementation propre au domaine de l'alimentaire.
- Très bonne connaissance des systèmes qualités (HACCP,GFSI)
- Doit connaître les logiciels informatiques de base (Microsoft office) et être bilingue.
- Esprit de synthèse et d'analyse pour tenir compte des divers paramètres et prendre des décisions éclairées.
- Très bonne approche relationnelle et capacité d'écoute avec ses employés sont indispensables pour créer une synergie avec son équipe.
- Fortes habiletés de communication à l'écrit et à l'oral.
- Très bonne résistance au stress et capable d'exceller dans un environnement en constant mouvement

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