



COORDONNATEUR **SYSTÈMES QUALITÉ**

Manufacturier québécois œuvrant dans la fabrication de croustilles et de snacks, Croustilles Yum Yum, est à la recherche d'un coordonnateur – systèmes qualité pour son usine de Warwick.

Relevant du responsable assurance qualité, vous possédez une formation en sciences et technologie des aliments ou en diététique, jumelée à deux années d'expérience dans le domaine manufacturier et alimentaire. Sommairement, vous aurez à organiser, diriger et contrôler les activités relatives à la gestion des diverses normes, certifications et procédures de nos systèmes qualité (ex : FSSC 22000). Vous supporterez le département du contrôle de la qualité en usine et serez appelé à donner certaines formations reliées aux règles d'hygiène et autres procédures. Vous devez également effectuer certaines tâches concernant le suivi industriel au niveau environnement. Le bilinguisme ainsi que des connaissances des règles en vigueur concernant l'étiquetage, les valeurs nutritionnelles entre autres sont des atouts. Vous êtes très autonome, avez un sens de la débrouillardise, un esprit décisionnel ainsi qu'une forte habileté à travailler en équipe.

Si vous désirez vous joindre à une équipe dynamique, faites-nous parvenir votre curriculum vitae avant à :

CROUSTILLES YUM YUM ENR.
Direction des ressources humaines
40, rue du Moulin
Warwick (Québec)
J0A 1M0

Fax : (819) 358-3635
Courriel : cv@yum-yum.com