



OFFRE  
D'EMPLOI



## SUPERVISEUR(E) CONTRÔLE QUALITÉ

SAINT-DENIS-SUR-RICHELIEU. Québec - Canada



### MISSIONS:

Vous êtes à la recherche de nouveaux défis et souhaitez participer activement à la réussite d'une grande entreprise? Faites avancer votre carrière en vous joignant à la famille de Bonduelle! Nous sommes présentement à la recherche de deux superviseurs contrôle qualité pour compléter notre équipe de l'usine de St-Denis-sur-Richelieu! Nous avons un poste à combler sur le quart de soir et un poste sur le quart de nuit.

Relevant de la Directrice, contrôle qualité, le titulaire du poste organise, dirige et contrôle les différentes activités du département de la qualité de l'usine de St-Denis, telles que la gestion du personnel de laboratoire, la gestion des mises en retenues et le suivi des tests de laboratoire. Plus précisément, il devra :

- Assurer le respect des règlements en santé et la sécurité des collaborateurs;
- Contrôler les procédés de fabrication et s'assurer du respect des procédures;
- S'assurer de la conformité et de la qualité des produits finis en lien avec les spécifications établies;
- S'assurer que les bonnes pratiques en fabrication alimentaire soient respectées;
- Gérer les non-conformités et proposer des plans d'actions et/ou actions correctives;
- Mettre à jour les différents documents servant à la production;
- Mettre en retenu les produits non-conformes et documenter les détentions;
- Supporter le département de l'étiquetage lors de détentions de problématiques de qualité;
- Faire le suivi, l'analyse et le compte-rendu des matières étrangères;
- Réviser la documentation utilisée;
- Établir le calendrier des «swabs allergènes»;
- Veiller au bon climat social, mobiliser son équipe et susciter l'engagement de ses employés



### PROFIL :

- DEC en transformation alimentaire ou expérience pertinente;
- Minimum de deux (2) années d'expérience dans un poste de supervision en industrie alimentaire;
- Leadership et esprit d'initiative;
- Capacité de communication et travail d'équipe;
- Expérience en environnement syndiqué, un atout;
- Bonne maîtrise des logiciels de la suite Office (Excel, Word, Powerpoint);
- Connaissance du référentiel FSSC 22000 et du programme HACCP;
- Disponible pour travailler une fin de semaine sur deux durant la production saisonnière (juillet à novembre)
- Horaire de travail :  
Quart de nuit : Quatre jours par semaine de 21h à 7h  
Quart de soir : Lundi au vendredi de 15h à minuit



Le défi vous intéresse ?

Faites parvenir votre candidature à l'adresse suivante :

[ca.rh.st-denis@bonduelle.com](mailto:ca.rh.st-denis@bonduelle.com)