



COORDONNATEUR ADJOINT(E) HACCP

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.

Description

- Effectuer les inspections régulières requises dans le système qualité de l'entreprise.
- Effectuer les surveillances et les vérifications nécessaires pour s'assurer que les éléments du système HACCP sont réalisés conformément au programme écrit.
- Assurer le suivi des actions correctives internes ou externes pour valider leur implantation et leur efficacité.
- Assister le coordonnateur HACCP dans les suivis et les correctifs à effectuer.
- Supporter le coordonnateur HACCP dans différents projets.
- Participer aux réunions de l'équipe HACCP.
- Responsable de l'inspection du verre et du plastique dur.
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Profil recherché :

- Formation collégiale en transformation des aliments, ou toutes combinaisons d'études et d'expériences équivalentes.
- Bonne connaissance de la réglementation propre au domaine de l'alimentaire.
- Bonne connaissance des systèmes qualités (GFSI, HACCP).
- Doit connaître les logiciels informatiques de base (Microsoft office).
- Esprit de synthèse et d'analyse sont nécessaires pour tenir compte des divers paramètres et prendre des décisions éclairées.
- Fortes habiletés de communication à l'écrit et à l'oral.

Les personnes intéressées peuvent soumettre leur curriculum vitae à l'adresse suivante : Ressources.humaines@bcifoods.com