



Technicien(ne) laboratoire

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 :

Relevant de la superviseure qualité, le titulaire de ce poste devra effectuer des analyses de qualité sur les lignes de production et au laboratoire et s'assurer que les critères de qualité soient rencontrés à toutes les étapes de production.

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS :

- Effectuer les analyses physicochimiques et sertis pertinents en laboratoire;
- Assurer la réception des matières premières, des étiquettes, des produits d'emballage et les approuver selon les procédures établies;
- Faire la tournée de prise de températures des réfrigérateurs et effectuer le suivi des déviations au besoin;
- Effectuer des surveillances afin de s'assurer que les procédures et les instructions de salubrité et qualité sont bien suivies par les opérations et que la documentation est bien remplie;
- Compléter et faire le suivi des rapports et autres documents qualité selon les procédures établies;
- Utiliser les outils informatiques mis à sa disposition en lien avec les travaux à réaliser;
- Voir au respect de la norme BPI et faire la tournée BPI dans les différents départements;
- Informer son superviseur ou le département de maintenance de toute anomalie;
- Participer à détecter et solutionner des problématiques de production et à l'amélioration du système qualité;
- Aider à la vérification de tout écart non conforme rapporté par les opérations et évaluer les mesures correctives si nécessaire ;
- Fournir un support technique/qualité pour l'ensemble de l'usine ;
- Apporter du support à l'aide-technicien et au superviseur en cas de non-conformité;
- Collaborer à la réalisation des tâches de son département et apporter du support à ses collègues pour assurer la bonne marche des activités;
- Au besoin, accomplir toute autre tâche connexe.

PROFIL RECHERCHÉ :

- Avoir complété un AEC dans le domaine de la transformation alimentaire ou un DEC en technologie des procédés et de la qualité des aliments;
- Posséder un bon esprit d'analyse, être consciencieux, avoir un bon jugement et être autonome;
- Bonne connaissance du secteur de l'alimentation, du contrôle de la qualité, des normes HACCP, BRC et des bonnes pratiques industrielles;
- Capacité de respecter les normes d'hygiène et de salubrité relative à la manipulation des aliments et des équipements;
- Avoir le souci de la santé du consommateur et avoir une bonne capacité pour concilier performance et travail de qualité;
- Capacité de respecter les procédures internes et les règles de santé et sécurité du travail;
- Aptitude pour l'entrée, la sélection et la vérification de données dans un environnement informatisé;
- Habileté à bien gérer son temps et capacité à gérer la pression reliée à des délais serrés;
- Capacité et flexibilité à travailler sur les divers quarts de travail.

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