

## **OFFRE D'EMPLOI**

### **COORDONNATEUR QUALITÉ ET FORMULATION**

Lieu: Prorec, 8100 Grand Rang, Saint-Hyacinthe, J2S 9B2

Située à Saint-Hyacinthe, Prorec est une entreprise de récupération alimentaire et de production de coproduits destinés à l'alimentation animale. Elle a été fondée en 1996 par deux frères, Martin et Stéphane Le Moine, alors qu'ils étaient à la recherche de solutions pour réduire les coûts de production de leurs fermes porcines tout en respectant leur valeur environnementale. Depuis lors, elle est en pleine croissance et dessert les industries agroalimentaires, les meuneries et les producteurs agricoles.

Leader dans l'Est du Canada en ce qui a trait à la valorisation de coproduits provenant de l'industrie agroalimentaire, Prorec vous propose une façon responsable et rentable de gérer vos écarts de production. Prorec offre aussi une large gamme de produits agricoles novateurs à composition constante et à prix attrayants contribuant à diminuer le coût de vos rations, à performance égale.

Que ce soit pour les secteurs animaliers porcin, bovin, laitier ou avicole, PROREC est l'option pour une alimentation animale à moindre coût tout en étant l'option de récupération alimentaire écoresponsable !

Sous la supervision du Directeur technique, la Coordonnatrice Qualité & Formulation est responsable de planifier, organiser, entretenir et d'effectuer les activités au niveau de la qualité et de la formulation. Pour ce faire, elle s'assure de rencontrer les objectifs fixés par la direction en terme quantitatif et qualitatif et ce, dans le respect des valeurs organisationnelles et des règles de santé et de sécurité établies.

#### **Tâches et responsabilités spécifiques :**

- Effectuer les recettes pour les différents produits tout en respectant et optimisant les différents paramètres : économique, nutritionnels, etc.;
- Disponible le soir et la fin de semaine pour la réalisation des recettes (au besoin);
- S'assurer de l'approvisionnement pour les différentes productions en fonction des besoins et disponibilités de produit;
- Effectuer les démarches nécessaires avec les différents intervenants des différents départements pour assurer l'approvisionnement pour les différentes productions;
- Offrir un support lors aux différents secteurs des différentes productions;
- Effectuer les audits interne;
- En support lors de projet spéciaux sur les différentes productions (Exemple SMED, 5S, mise en place de procédures spécifiques);
- Planifier et gérer les activités du contrôle interne et externe des audits fournisseurs;
- Planifier et gérer les audits de l'ACIA;
- Responsable du suivi du plan HACCP – Pro-Qualité – Programmes préalables
- Mettre en place des actions préventives et correctives;
- S'assurer du respect de la réglementation en cour;
- S'assurer de la bonne gestion de l'archivage des documents;
- Faire l'interprétation des résultats et porter des actions lorsque les résultats sont non-conformes ou inhabituels;

- Effectuer les recettes pour le FariPro/Séchoir/Produits Spécifiques tout en respectant et optimisant les différents paramètres : la marge, l'inventaire des produits, l'énergie nette, les valeurs nutritionnelles;
- Effectuer les audits de la conformité des recettes (FariPro, Séchoir & Spécifiques);
- Offrir un support lors aux différents secteurs des différentes productions (produits spécifiques, FariPro, Séchoir);
- Effectuer un support lors de projet spéciaux sur les différentes productions (Exemple SMED, 5S, mise en place nettoyage séchoir);
- S'assurer de l'approvisionnement pour les différentes productions en fonction des besoins et disponibilités de produit;
- Effectuer les démarches nécessaires avec les différents intervenants des différents départements pour assurer l'approvisionnement pour les différentes productions;
- Être disponible le soir et la fin de semaine pour la réalisation des recettes si nécessaire;
- Proposer de nouveaux équipements et façons de faire pour les tests en laboratoire;
- Participer à différents comités et/ou rencontre tel que Rencontre tactique et Standup meeting;
- Participer aux rencontres de productions;
- Participer au Comité de développement de produits;
- Proposer des plans des idées d'amélioration de la qualité et veiller à leur mise en place;
- S'assurer régulièrement que le système de coordination qualité est établi, mis en œuvre, maintenu et amélioré en conformité avec les normes standards en vigueur;
- S'engager de manière permanente à l'amélioration de l'efficacité du système qualité;
- Tenir à jour les textes réglementaires applicables (légaux);
- Effectuer l'homologation des produits lorsque nécessaire;
- Coordonner toutes les activités qualité et les améliorer en continu;
- Participer à l'approbation des nouveaux intrants;
- Faire des audits à la réception (inventaire conforme, produits conforme);
- Effectuer le suivi sur réception des produits spéciaux, établissement de leur valeur et valorisation;
- Suivre régulièrement les indicateurs de qualité obtenus et promouvoir les réalisations (KPI);
- Répondre aux plaintes clients & fournisseurs, suivi avec la production des actions correctives;
- Être responsable de la collecte d'information et participation au programme RS&DE
- Effectuer la supervision des techniciennes de laboratoire responsable SST & HACCP;
- S'assurer que les employés sous sa gouverne sont formés adéquatement : formation à l'embauche, polyvalence;
- Superviser l'accueil et l'intégration d'un nouvel employé;
- Vérifier et approuve les feuilles de temps des employés;
- Effectuer le développement de compétences des employés sous sa gouverne;
- Produire des rapports de production et d'évaluation de rendement;
- Informers les employés sur les sujets organisationnels qui les concernent;
- Effectuer toutes tâches requises par son supérieur dans le cadre de ses fonctions. (Autres tâches que celle mentionnées ci-dessus).

### **Exigences :**

- Posséder une Technique en technologie des aliments, technique des procédés et de la qualité des aliments, une technique diététique, ou toutes autres techniques ou baccalauréats connexes;
- Posséder un minimum de 2 ans d'expérience dans un poste similaire;
- Capacité d'analyse et de résolution de problème;
- Travailler sous pression;



**PROREC**

- Travailler en équipe;
- Sens critique et analytique;
- Ponctuel;
- Responsable;
- Dynamique;
- Autonome, avec un sens de l'initiative et de leadership;
- Être un habile communicateur (autant à l'écrit qu'à l'oral);
- Être disposé à suivre de la formation en cours d'emploi;
- Connaissance de Microsoft Office XP;
- Connaissance des programmes HACCP, SQF, SVC.

**Conditions de travail :**

- Horaire du lundi au vendredi flexible;
- Salaire compétitif;
- Formule de développement des compétences;
- Formations internes et externes offertes tout au long de l'emploi;
- Congés mobiles et maladies offerts;
- REER collectif et contribution de l'employeur jusqu'à 4%;
- Assurances collectives complètes payées à 50% par l'employeur;
- Équipements et vêtements fournis.

**Si vous êtes intéressé par l'offre d'emploi, veuillez envoyer votre candidature à Madame Lily Caissy-Bénard, Directrice des ressources humaines, au [lcbenard@prorec.ca](mailto:lcbenard@prorec.ca).**