

Nom du poste	Technicien en contrôle qualité
Numéro du poste	PDP-10009
Supérieur immédiat	Superviseur Qualité
Supervision directe	N/A
Département	Assurance qualité
Lieu du travail	Saint-Hyacinthe-Montérégie
Horaire de travail	Jour – 5h à 13h30

FAIRE PARTIE DE L'ÉQUIPE – VIANDES LACROIX

Le technicien en contrôle qualité doit adhérer, prôner et respecter en tout temps les valeurs organisationnelles et les politiques et règlements de **Viandes Lacroix**. Il comprend, respecte et prône les règles de santé, sécurité au travail, intervient de manière respectueuse auprès d'un collègue, d'un supérieur, d'un visiteur, ou de tout autre individu en cas de non-respect d'une de ces règles. Il maintient d'excellentes relations avec tous les autres employés et tout autre travailleur contractuel, visiteur, intervenant ou client des Viandes Lacroix. Le respect de ce qui précède est directement lié au droit de travailler au sein de l'équipe de **Viandes Lacroix**.

SOMMAIRE DU POSTE

Sous l'autorité du Superviseur Qualité, le titulaire du poste est responsable de l'ensemble des étapes des processus d'inspection de la qualité des matières premières et des produits finis. Il contrôle la conformité des produits selon les barèmes dictés par les différentes certifications et réglementations. À l'intérieur de sa pratique, il supervise et forme dans un esprit d'amélioration continue les travailleurs affectés à son secteur entre autres sur les BPI et les méthodes de travail qui ont un impact sur la qualité du produit. Il corrige les anomalies observées lors des inspections et prend les mesures nécessaires faisant en sorte que ces situations ne nuisent pas aux objectifs de qualité de l'entreprise. En cas de non-respects de règle relativement aux BPI, HACCP, SQF et santé sécurité au travail, il communique rapidement à son supérieur immédiat, le directeur de production et tous les responsables concernés.

RESPONSABILITÉ DU POSTE (SANS S'Y LIMITER)

%	TÂCHES
30	Effectue l'inspection opérationnelle du secteur qui lui est attribué pendant la production (tels que : inspection pré-opérationnelle, BPI, respect des procédures allergènes, contaminations croisées, entreposage, manipulations des produits, températures de salles, etc.)
20	Assure la qualité et la sécurité des produits pour le consommateur
10	Inspecte la qualité des matières premières et des produits avant et pendant la production, ainsi que des produits finis
10	Effectue des surveillances, évalue le travail des employés et le respect des procédures
10	Documente des rapports d'inspection
5	Assure la communication des non-conformités à la superviseur qualité, en effectue le suivi
5	Donne des formations aux employés en lien avec le programme HACCP et ses procédures
2	Effectue la mise en retenue en cas de produit non conforme
2	Prélève des échantillons de matières premières et de produits finis pour l'envoi au laboratoire
2	Effectue l'étalonnage des équipements, entre autres les balances et les thermomètres
2	Collabore avec le service RH pour des avis disciplinaires de déviation de qualité
2	Mets en application de bonnes pratiques industrielles (BPI) sur le plancher

QUALIFICATIONS

- Titulaire d'un certificat DEC/DEP dans une discipline reliée à la transformation agroalimentaire et/ou combinaison d'expérience et de formation applicable
- Minimum 2 ans d'expérience dans un poste similaire
- Excellente connaissance de l'industrie agroalimentaire
- Connaissance de l'informatique et de la suite Office
- Bonne connaissance de HACCP

Nom du poste	Technicien en contrôle qualité
Numéro du poste	PDP-10009
Supérieur immédiat	Superviseur Qualité
Supervision directe	N/A
Département	Assurance qualité
Lieu du travail	Saint-Hyacinthe-Montérégie
Horaire de travail	Jour – 5h à 13h30

HABILETÉS & COMPORTEMENTS

- Capacité d’analyse et de synthèse
- Rigueur, Soucis du détail
- Sens de l’observation, minutie et précision
- Sens des responsabilités, gestion des priorités, autonomie
- Facilité d’adaptation aux changements
- Diplomatie et Habileté de pédagogie
- Formateur et Communicateur précis
- Capacité de travailler en équipe
- Respect et connaissance des normes de Qualité/SST/SQF/HACCP

RÉSULTATS ATTENDUS

- Assurer la qualité et la salubrité des produits
- Mettre en application de bonnes pratiques industrielles (BPI) en tout temps
- Être pédagogue et améliorer le savoir des travailleurs quant aux BPI et autres procédures
- Dénoncer tout écart de la production pouvant avoir un impact négatif sur la salubrité ou la qualité des produits
- Être proactif dans la résolution de problèmes
- Travailler en collaboration avec les responsables de production afin de faire respecter les normes

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

La personne occupant ce poste travaille dans un environnement de produits frais et comestibles. L’application des plus hautes normes de sécurité et de qualité est attendue de la part de tous les membres de l’équipe. Tous les équipements de sécurité et de maintien de la qualité sont à la disposition des employés afin que les tâches soient effectuées en toute sécurité, pour tous les employés et pour la sécurité du public.

Entrée en fonction : Le plus tôt possible
Lieu de travail : Saint-Hyacinthe

Les personnes intéressées peuvent déposer leur candidature par courriel à l’adresse maria.suarez@lacroixmeats.com

Nous offrons des chances d’emploi égales à tous

‘Viandes Lacroix souscrit au principe d’égalité d’accès à l’emploi pour tous les employés et les candidats à l’embauche sans égard au groupe ethnique, à la couleur de la peau, à la religion, au sexe, à la nationalité ou à l’origine, à l’âge, et au handicap. En plus de se conformer aux exigences de la loi fédérale, Viandes Lacroix respecte les lois provinciales et municipales applicables régissant la non- discrimination en matière d’emploi à chaque endroit où l’entreprise possède des installations.’