

Technicien(ne) Assurance Qualité

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE :

Unisoja est une entreprise du secteur alimentaire qui est en constante expansion depuis son premier jour. Fiers d'offrir un produit entièrement québécois qui ne cesse d'accroître en popularité, une expansion d'envergure vient tout juste de voir le jour, pour satisfaire à la demande grandissante des consommateurs. Ce projet permettra à l'entreprise de moderniser ses installations en apportant plus d'automatisation aux opérations, permettant un arrimage aux plus récentes technologies.



Derrière le succès de l'entreprise se trouve une équipe dynamique, passionnée et engagée qui travaille sans relâche pour une alimentation plus saine et équilibrée au Québec. Joignez-vous à notre équipe dès maintenant!

LIEU DE L'EMPLOI

Montréal : 185 rue Boyer, Saint-Isidore-de-LaPrairie, Qc, J0L 2A0

DESCRIPTION DU POSTE :

- Assurer l'application des bonnes pratiques de fabrication;
- Effectuer l'inspection pré-opérationnelle;
- Effectuer des vérifications en cours de production (poids, détecteur de métal, suivi des températures, etc.) pour confirmer que le procédé est sous contrôle et que tous les produits sont fabriqués selon les spécifications établies;
- S'assurer que les matières premières réceptionnées soient conformes aux spécifications;
- Effectuer les prélèvements sur les surfaces et produits selon les plans établis et préparer les envois aux laboratoires externes;
- Faire le suivi des shelf life (durée de vie) des produits;
- Compléter divers formulaires de contrôle et de vérification des équipements;
- Effectuer les inspections attitrées dans le cadre du système HACCP;
- Participer aux enquêtes sur des plaintes et remplir des registres;
- Effectuer les rappels de formation aux employés en cas de déviation sur le plancher;
- Participer aux modifications des documents et de procédures, en assurant la formation;
- Participer aux audits externes et internes et s'assurer que les mesures correctives et préventives sont mises en place;
- Maintenir de très bonnes relations de travail avec tous les employés de l'entreprise;
- Effectuer toute autre tâche connexe.

PRINCIPALES QUALITÉS RECHERCHÉES :

Bon sens de l'organisation, proactif, consciencieux, rigoureux et autonome.

SALAIRE :

À discuter.

AVANTAGES SOCIAUX

Paie hebdomadaire;

Programme d'assurances collectives après 3 mois;

Possibilité d'acheter des produits;

Stationnement gratuit.

STATUT D'EMPLOI :

Temps plein de jour.

Horaire de travail de 6h à 15h.

EXIGENCES :

- Soucieux du contrôle de la qualité;
- Avoir une expérience pertinente dans une entreprise manufacturière alimentaire;
- Connaissances HACCP/SQF;
- Excellente maîtrise du français, tant à l'oral qu'à l'écrit.

DATE PRÉVUE D'ENTRÉE EN FONCTION :

Dès que possible.