

**96-2022**

Benjamin Hamel, CRIA  
Partenaire d'affaires, ressources humaines  
Publié le 23/08/2022

## Chef contrôle qualité, sécurité alimentaire

### Lieu de travail principal

Site de Plessisville

### Horaire de travail

Lundi au vendredi - 8h00 à 16h30

### Statut du poste

Permanent

### Sommaire du rôle

Relevant du Directeur corporatif du contrôle qualité, le Chef contrôle qualité, sécurité alimentaire est un gestionnaire qui utilise ses compétences, son expérience et son talent pour veiller à la qualité et la sécurité alimentaire des produits. Il s'assure de la communication et de la compréhension des exigences qualité applicables aux activités et produits de son unité d'opération, s'assure que les suivis relatifs aux non-conformités de produit sont effectués dans un délai raisonnable, s'assure que les investigations lors de plainte client et incident qualité sont effectuées jusqu'à la cause racine et supporte la mise en place d'actions correctives pour éviter leur répétition. De façon constante, le Chef contrôle qualité voit à la maîtrise et l'optimisation des processus de façon à contribuer à l'évolution des besoins de l'entreprise. En collaboration avec les gestionnaires du site de Plessisville, du directeur corporatif du contrôle qualité et du Coordonnateur contrôle qualité, il s'assure de la bonne gestion du système qualité. De plus, il veillera à la bonne gestion de l'équipe qualité du site de Plessisville.

Dynamique, responsable et organisé, le titulaire de ce poste possède de solides aptitudes pour la gestion de personnel, le travail en équipe, la communication et les relations interpersonnelles. Il démontre également une excellente capacité d'apprentissage et d'analyse.

### Responsabilités clés

#### Gestion de la qualité

- S'assure que les actions et les décisions prises dans son département sont conformes aux valeurs et au style de gestion définis par l'organisation.
- Assure la maîtrise, l'amélioration et le développement des processus de contrôle de la qualité sous sa responsabilité pour le site de Plessisville.
- Offre un soutien technique auprès des gestionnaires de l'usine.
- Identifie et propose des solutions afin de minimiser les coûts de traitement des produits.

### Compétences requises

- Baccalauréat en sciences et technologies des aliments ou toute autre formation pertinente ;
- Neuf à douze ans d'expérience préalables en assurance et contrôle de la qualité ;
- Posséder une formation en amélioration continue ou de l'expérience en tant qu'auditeur est considéré comme un excellent atout ;
- Avoir un bon esprit d'équipe ;
- Faire preuve d'autonomie et de leadership ;
- Avoir une attitude positive ;
- Capacité à analyser les risques ;

- Effectue la coordination, l'évaluation de la qualité des produits fabriqués et assure la réalisation des analyses sensorielles, chimiques, physiques et microbiologiques des produits, soit les jus, les concentrés, les purées, les poudres, les fruits séchés, etc.
- Effectue la gestion efficace des problématiques liées à la qualité ou l'innocuité des produits. Mettre à jour les techniques de contrôle, de l'inspection et le développement de nouvelles techniques, si nécessaire.
- Communique au directeur corporatif en contrôle qualité toutes situations ayant un impact sur la sécurité alimentaire, la réputation de Fruit d'Or et ayant un impact financier significatif.
- Effectue la mise en place d'indicateurs qualité, s'assure de leurs maintiens et en effectue les analyses de données nécessaires.
- Responsable de la gestion des retenues en collaboration avec les différents intervenants. En détermine le traitement en concertation avec les responsables de la production et le coordonnateur qualité, sécurité alimentaire, selon les procédures établies.
- Effectue la planification des activités qualité selon les programmes qualité corporatifs, les programmes internes et les déficiences identifiées.
- Assure le respect des exigences du programme de rappel de produits, comprends et maîtrise le système de traçabilité et assure la continuité de cette expertise dans son équipe.
- Effectue les suivis relatifs à l'obtention ou au maintien des certifications qualité de l'usine (FSSC 22000, biologique, Kashner, etc.) et au bon déroulement des divers audits et inspections gouvernementales.
- Assure un service efficace (délais raisonnables, suivis, etc.) auprès des équipes de production, et ce, dans l'atteinte des objectifs de l'usine.
- Participe activement aux projets transversaux selon l'attribution faite par le directeur corporatif contrôle qualité.
- Effectue toutes autres tâches connexes qui lui sont assignées et qui relèvent de ses fonctions et de ses compétences.

### Gestion de l'équipe qualité

- Évalue les besoins en ressources et effectue les recommandations à la direction pour la gestion de son secteur, le développement des membres de son équipe ou le recrutement de nouvelles compétences.
- Agis à titre de coach afin de développer l'équipe qualité du site de Plessisville et supervise directement les agents qualité sur l'horaire 3-2-2-3.
- Transmets à son équipe la culture de l'entreprise, la philosophie de la qualité totale du produit et de l'amélioration continue des procédures et des méthodes.
- Amène son équipe à être des conseillers experts auprès des équipes de travail sur l'interprétation et l'application des normes de qualité alimentaire.

- Capacité à travailler dans un milieu où les activités se déroulent à un rythme rapide;
- Bonne gestion des priorités ;
- Être reconnu comme un bon communicateur et formateur ;
- Facilité à entretenir de bonnes relations interpersonnelles ;
- Bilinguisme (français/anglais) ;
- Maîtrise des outils informatiques usuels (Suite MS Office) ;
- Bonne connaissance du domaine alimentaire (BPFs, HACCP, normes, qualité, réglementation, etc.) ;
- Être disponible pour des appels d'urgence et pour effectuer des suivis occasionnels sur différents quarts de travail.

**Pour plus d'information à propos du poste, communiquez avec :**



**Véronique Ouellette**  
Directrice corporative en contrôle quali...

**JE POSTULE !**

**JE SOUHAITE RECOMMANDER UN CANDIDAT**