

MONTOUR LIMITÉE

DESCRIPTION DU POSTE

POSTE :	RESPONSABLE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ (PERMANENT TEMPS PLEIN)
SUPÉRIEUR IMMÉDIAT :	Directeur technique

RAISON D'ÊTRE

L'objectif principal du poste est d'effectuer des analyses régulières et ponctuelles des matières premières, des produits en cours et des produits finis, afin d'assurer le respect des spécifications de qualité établies.

RESPONSABILITÉS

- Analyser les échantillons (test physique, qualité visuelle);
- Vérifier la qualité de la matière première;
- Faire le calcul des ajustements de quantité;
- Faire les commandes des produits utilisés au laboratoire;
- Assurer l'inspection de l'usine quotidiennement, s'assurer que les règlements sanitaires soient respectés;
- Rencontrer au besoin, le représentant de l'Agence canadienne d'inspection, dans le cadre du programme HACCP;
- Assister le mélangeur, au besoin, lors de l'utilisation de produits contrôlés ou lors de la préparation de recettes nécessitant de l'huile, afin d'éviter les erreurs de quantité;
- Faire le suivi des tests envoyés aux laboratoires extérieurs;
- Compléter différents rapports et documents d'analyse;
- Produire les certificats d'analyse pour les produits finis (date de production, numéro de lot, couleur, etc.),
- Vérifier les retours de marchandises;
- Effectuer les tâches de surveillance attitrées dans le cadre du programme HACCP;
- Assurer le classement des documents;

S : Laboratoire/SQF

Montour 236/ Créé : 29sept. 2010 Révisé : 20 juin2013 v1

MONTOUR LIMITÉE

DESCRIPTION DU POSTE

POSTE : RESPONSABLE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ (PERMANENT TEMPS PLEIN)

SUPÉRIEUR IMMÉDIAT : DIRECTEUR TECHNIQUE

RESPONSABILITÉS (suite)

- Remplacer le coordonnateur HACCP et effectuer les tâches en son absence au besoin;
- En collaboration avec le Coordonnateur HACCP, définir les besoins de formation du personnel sur les contrôles à faire en usine en lien avec le programme de la qualité et salubrité alimentaire (SQF) et le système HACCP;
- En collaboration avec les directeurs dans l'implantation des standards, apporter de nouvelles idées de développement pour améliorer la gestion du programme de la qualité et salubrité alimentaire et de s'assurer que les standards sont respectés en tout temps;
- Effectuer toute autre fonction demandée par son supérieur immédiat de façon à rencontrer les objectifs du poste.

PROFIL DU POSTE

- DEC en diététique ou en transformation des aliments
- Une année d'expérience de travail est requise
- Connaissance des appareils de laboratoire
- Connaissance du programme qualité HACCP et du référentiel SQF
- Minutie et rigueur
- Patience
- Grande dextérité
- Connaissance des logiciels Word, Excel, Outlook
- Bon jugement
- Contact possible avec des produits dangereux
- Rapidité d'exécution exigée pour certains tests
- Communications : production, service à la clientèle, expédition, laboratoires externes, clients (occasionnellement)
- Maîtrise du français, anglais fonctionnel
- Sens du goût, de la vue et de l'odorat développés

S : Laboratoire/SQF

Montour 236/ Créé : 29sept. 2010 Révisé : 20 juin2013 v1

Prière d'acheminer votre candidature par courriel à Madame Marie-Eve Parent
marie.eve.parent@montour.ca