

Pro-Amino

OFFRE D'EMPLOI

POSTE : Technicien(ne) en Contrôle de qualité

DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Horaire de travail : lundi au vendredi (Horaire peut varier selon la production)

Nombre d'heures/semaine : 37 heures

Date d'entrée en fonction : immédiatement

Sous la supervision de la Coordonnatrice AQ/CQ, le ou la titulaire a la responsabilité de :

- L'application et du respect du programme HACCP afin de assurer le maintien de la sécurité alimentaire ;
- Compléter des registres HACCP
- Faire le suivi des non-conformités
- Vérifier et faire respecter les spécifications de produits ; qualité physico-chimique des matières premières, des produits en cours et des produits finis
- Effectuer le suivi des bonnes pratiques d'hygiène des employés ;
- Participer à l'évaluation organoleptique des produits ;
- Récupérer les informations relatives aux plaintes de matières premières et transférer les détails à la responsable ;
- Effectuer les prélèvements de surfaces, de produits, de durées de vie ;
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences :

- DEC en Technique de diététique ou DEC en Sciences alimentaires ou formation connexe ou BAC en Sciences et Technologie des aliments ou Food Sciences
- Expérience dans l'industrie alimentaire est un excellent atout
- Leadership, autonomie, esprit d'équipe, sens de l'organisation, initiative, bonne gestion du temps.

Si vous désirez vous joindre à nous, veuillez faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse ci-dessous :

Isabelle Walsh

Coordonnatrice AQ/CQ et réglementation

T : 450 491.7106, ext. 211

i.walsh@pro-amino.com

12 700 Boulevard Henri-Fabre Est
Mirabel (QC) Canada J7N 0A6

www.pro-amino.com