

OFFRE D'EMPLOI : TECHNICIEN CONTRÔLE QUALITÉ

GROUPE PREMIÈRE MOISSON INC.

Vous recherchez un environnement de travail dynamique ? Une entreprise en pleine expansion où vous pourrez mettre en valeur votre expertise ?

Lieu de travail : Baie d'Urfé, QC

Adresse : 19301 Avenue Clark Graham

Horaire de travail : Temps plein :

- Semaine 1 : Mercredi au samedi 21h à 9h
- Semaine 2 : Jeudi au samedi 21h à 9h

Horaire de formation : Du lundi au jeudi de 9h à 19h pendant environ 3 semaines.

Quart de travail : nuit

Salaire compétitif et avantages sociaux

Description du poste :

Sous l'autorité du Directeur Contrôle Qualité, vos principales responsabilités seront notamment les suivantes :

- Assurer la tenue à jour et l'application de tous les registres reliés au contrôle de la qualité en production;
- Calibrer les équipements de mesure de la production (colorimètre/balances/thermomètres/pH-mètres) à la fréquence déterminée;
- Créer/mettre à jour les spécifications de paramètres et de défauts visuels des produits;
- Validation aléatoire de la qualité des produits cuits (viennoiserie et boulangerie) par l'analyse d'échantillons conservés par la production et/ou l'inspection de caisses de produits finis;
- Valider l'ensemble de la qualité des produits crus (viennoiserie) par la cuisson et l'analyse d'échantillons conservés par la production en collaboration avec la production;

- Noter les résultats des validations de qualité des produits finis dans les registres appropriés, communiquer toute non-conformité ou écart aux départements respectifs et envoyer les avis de libération suite aux tests de cuisson de la viennoiserie;
- Évaluer et documenter les produits mis en rétention par la production et soutenir la prise de décision quant aux rétentions et rejets;
- Participer à l'élaboration et au suivi des points critiques des processus de fabrication des produits au quotidien;
- Soutenir la production dans le respect des procédures de salubrité et des différentes certifications (SQF, Sans OGM, Biologique, Kasher, etc.);
- Respecter et faire respecter la politique Santé et Sécurité au Travail de l'entreprise;
- Exécuter différentes tâches connexes reliées à la qualité et à l'amélioration continue.

Compétences recherchées :

- Détenir une technique en transformation alimentaire ou en diététique
- Français et anglais (parlé et écrit)
- Bonne connaissances informatiques essentielles (Environnement Windows)
- Être soucieux du détail
- Capacité de travailler en équipe
- Initiative et débrouillardise
- Habiletés relationnelles et de communication (tact, diplomatie, écoute)
- Confidentialité
- Sens de l'organisation, de la planification et gestion des priorités
- Capacité à gérer son stress
- Axé sur le service
- Autonomie

Le masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Vous êtes persuadé que vous avez le profil que nous recherchons ? N'attendez plus et faites-nous parvenir votre curriculum vitae pour vous joindre à notre Équipe !

Nom de la personne à contacter : Alexandre Poirier

Moyen(s) de <http://www.premieremoisson.com>

communication : télécopieur : 450-455-7199

courriel (courrier électronique) : apoirier@pmoisson.com