

Technicien(ne) au Contrôle Qualité

Description de l'entreprise

Nous sommes une entreprise alimentaire, pionnière dans la transformation de légumes frais prêts-à-manger certifiée FSSC 22000.

La qualité repose sur l'état de nos matières premières, les procédés de production et l'emballage de nos produits finis. Ceux-ci sont offerts au détail et institutions.

<http://www.saladexpress.ca>

Description du poste

Relevant du contremaître qualité, le technicien au Contrôle Qualité travaille la majeure partie du temps dans l'usine. Ses principales tâches sont :

- Évaluer la qualité de la matière première à sa réception
- Vérifier l'application des Bonnes Pratiques Manufacturières
- Travailler de pairs avec l'équipe production
- Évaluer quotidiennement les produits en cours de fabrication ainsi que les produits finis tout au long de leur durée de vie
- Participer aux activités surveillance, vérification et validation des CCP
- Contribuer à l'application normes de la qualité, légalité et sécurité alimentaire tel que prévu au système qualité
- Communiquer à tous les niveaux; achats, ventes et autres services de la production
- Participer aux activités d'amélioration continue et de R&D
- Enregistrer les activités de surveillance informatiquement et manuscritement

Conditions

Horaire : 40 heures semaine ou selon disponibilités dont certaines fins de semaine

Salaire annuel : À discuter

Environnement bruyant (port de protection auditive) et frais (2 à 4° Celsius)

Formations et aptitudes

DEC ou formation en cours dans le domaine de transformation des aliments, technologie des procédés, technique diététique ou formation en qualité

Formation en hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ

Nous recherchons une personne dynamique, diplomate, créative, autonome avec un bon jugement, capable de travailler sous pression, débrouillarde avec un bon esprit d'équipe et possédant de bonnes aptitudes à la communication.

S'il vous plait faire parvenir votre curriculum vitae par courriel à :

Isabelle Com-Nougué, contremaître laboratoire et responsable R&D

icomnougue@saladexpress.ca