|  |
| --- |
| **Description de poste**  **Technicien(ne) au contrôle qualité - Usine de laval** |

\*Le masculin inclut le féminin uniquement dans le but d’alléger le texte

**Sommaire :**

Relevant du Superviseur qualité, le Technicien contrôle qualité sera responsable :

**Principales tâches :**

* S’assurer de l’application et du maintien des normes de qualité HACCP et SQF ;
* Effectuer le contrôle de la qualité des matières premières conformément au plan d’échantillonnage et s’assurer que les résultats satisfont aux exigences spécifiées ;
* Conserver une banque d’échantillons de référence et en assurer la mise à jour ;
* Effectuer les contrôles qualité : produit (mélangeurs) et sur la ligne en cours de production ;
* Effectuer la mise à jour des fiches techniques, des valeurs nutritionnelles, des fiches d’allergènes, et des certificats Kasher de nos matières premières ;
* Effectuer la feuille d’évaluation des mélanges, les étiquettes des standards et feuilles de production ;
* Effectuer la vérification des poids et des étiquettes des produits en cours de production ;
* S’occuper des retours de marchandises ;
* Classer les feuilles de réception de marchandises ;
* Approuver l’ordonnancement des horaires de mélange et d’emballage ;
* Effectuer toutes autres tâches que lui confie son supérieur.

**Exigences :**

* DEC en diététique ou technologie de la transformation des aliments ou Bac dans un domaine connexe.
* Minimum 1 à 2 ans d'expérience pertinente
* Connaissance du secteur alimentaire
* Connaissance des normes HACCP et SQF
* Être à l'aise dans l'environnement Windows (Word, Excel)

**Condition de travail :**

* Horaire du lundi au vendredi
* Poste de soir (14h30 à 23h00)