

## **Poste Contrôle Qualité Alimentaire** – Remplacement Congé de maternité- 18 mois

**Cuisine Amir** est à la recherche d'un(e) Technicien(ne) contrôle qualité pour son usine située à Laval. Cuisine Amir se spécialise dans la transformation des viandes (préparation des viandes utilisées dans nos restaurants Amir).

La personne qui occupera ce poste aura principalement les responsabilités suivantes :

L'application et le respect du programme HACCP afin d'assurer le maintien de la salubrité et la sécurité alimentaire ;

Faire le suivi des non-conformités ;

Surveiller des formulaires en lien avec la production ;

Prendre des actions correctives au besoin ;

Former les nouveaux employés sur les règles d'hygiène et salubrité ainsi que les bonnes pratiques de fabrications ;

Toutes autres tâches connexes.

Horaire : Lundi au jeudi (parfois vendredi) de 5h30 à 14h

Payé à la semaine, entre 18\$ et 20\$ par heure.

### Coordonnées

Cuisine Amir ; Siège social

1033 Autoroute 13 Chomedey Laval H7W 4V3

450-668-5888 poste 152, Meriem Khalfaoui (Coordonnatrice HACCP)

[meriem@restoamir.com](mailto:meriem@restoamir.com)