



TECHNICIEN(NE) – CONTRÔLE DE LA QUALITÉ – PRODUCTION

Sous la responsabilité directe de la direction des opérations, le/la technicien(ne) assumera un rôle de contrôle de la qualité dans les opérations quotidiennes de la compagnie, en ce qui a trait à l'inspection de la qualité des matières premières et des produits finis.

PROFIL DE L'ORGANISATION

Les Aliments Parador est le plus grand manufacturier de bouillons concentrés liquides au Canada. Les produits sont manufacturés sous les marques Parador, L'Épice-Riz, Émulsion et diverses marques privées. Inspiré par des valeurs de respect et de rigueur, l'entreprise familiale et fièrement québécoise se réjouit de contribuer au succès de grandes bannières alimentaires.

alimentsparador.com

DÉTAILS DU POSTE

- 40 h – temps plein
- Emploi permanent
- Horaire régulier, quart du jour (heures à déterminer), lundi au vendredi
- Prêt à travailler des heures supplémentaires la semaine, y compris les fins de semaine (samedi) selon les besoins de production
- Période de probation : 3 mois
- Salaire compétitif : 22,50 \$ à 24,50 \$ par heure, selon l'expérience

DESCRIPTION DE TÂCHES

- Appliquer et s'assurer du maintien des politiques et procédures reliées au contrôle de la qualité, à l'hygiène personnelle, à la salubrité, à la sanitation et la sécurité ;
- Effectuer les analyses sur les matières premières, les produits en cours de fabrication et les produits finis selon les normes établis par l'entreprise
- Inspecter l'arrivage des matières premières (ingrédients / emballages) ;
- S'assurer du respect des poids et volumes en cours d'emballage ;
- Effectuer les inspections pré-opérationnelles ; QC/PRD ;
- Assister à la préparation des recettes en production et s'assurer du respect des méthodes de fabrication ;
- Inspecter les retours des marchandises ;



- Tenir les registres de Contrôle de qualité à jour ;
- Être responsable de la calibration des équipements du laboratoire et production ;
- Collaborer au processus de recherche et développement.
- Toutes autres tâches connexes demandées par son superviseur

PROFIL PROFESSIONNEL

- Formation professionnelle. Programme d'études collégiale en technique de laboratoire ou diététique ou une discipline technique liée à l'alimentation.
- Maîtrise des solutions bureautique MS-Office
- Méthodique et rigoureux. Démontre un souci du détail.
- Langue requise : français et anglais (atout)

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Bonne capacité à interagir avec les gens et à travailler en équipe
- Être axé sur le bien-être de ton équipe ainsi que l'aspect santé et sécurité,
- Organisé et motivateur
- Être proactif, minutieux, débrouillard et enthousiaste.
- Être polyvalent et prêt à apprendre de nouvelles tâches
- Partage les valeurs organisationnelles de respect, d'esprit d'équipe, de minutie/qualité, et d'une approche humaine.

Envoyé votre CV en personne ou courriel à lpineau@parador.ca :

Lucie Pineau

Vice-Présidente, Finances et Ressources humaines

LES ALIMENTS PARADOR FOODS INC.

1060, boul. Michèle-Bohec, suite 103, Blainville (Québec) J7C 5E2

Tél.: 514-943-4272 | Fax : 450 430.1379

Courriel : lpineau@parador.ca