



Description du poste

Date de début : Aussitôt que possible

Taux horaire / salaire annuel : À discuter

Obtenir d'un agent d'Emploi-Québec l'admissibilité à une subvention emploi ;

BISSONNETTE Puff Co

Téléphone : 251, Champlain Saint-Jean-sur-Richelieu, Québec J3B 6W1 (450) 346-6851

Adresse courriel : eric.bissonnette@puffco.ca

Site internet Puffco.ca

Horaires : à discuter

Personne responsable : **Monsieur Éric BISSONNETTE**

Brève description de l'entreprise :

Plan de transformation de pâte feuilletée certifié HACCP/SQF niveau 2 situé à St Jean... est à la recherche d'un Technicien(ne) contrôle qualité avec expérience dans le domaine alimentaire:

Description des tâches :

Le (la) Technicien(ne) Assurance-Qualité devra s'assurer le maintien des bonnes pratiques, procédures, contrôles HACCP et SQF niveau 2 ainsi que les normes de la compagnie soit respectées par les employés. Il supporte le coordonnateur HACCP et fera le lien avec le consultant engagé pour le maintien, dans la gestion du programme HACCP et SQF ainsi que du respect des politiques s'y rattachant. Il fera le suivi des procédures SVC et du PASA auprès de l'Agence Canadienne d'Inspection des aliments (ACIA).

Le(la) Technicien(ne) Assurance-Qualité devra;

- Devra effectuer les inspections pré-opérationnelles ;
- Assurer des contrôles sur le plancher de transformation des produits afin d'assurer l'application des règles du programme HACCP et SQF, ainsi que des contrôles de qualité de la compagnie ;
- Compléter des registres et des rapports en relation avec les programmes HACCP et SQF ;

- Assurer la mise à jour et la rédaction des procédures et protocoles relatifs aux préalables du plan HACCP, et ce en conformité avec le manuel des méthodes de l'ACIA ;

- Effectuer des prélèvements et des analyses en rapport avec le programme HACCP et SQF ;
- Communiquer le rendement du système HACCP et SQF à la direction et au consultant en service ;
- Participer aux audits internes et externes ;
- Effectuer des tâches connexes au contrôle de la qualité et des normes HACCP et toutes autres tâches connexes.

Exigences

- DEC en diététique/transformation des aliments ou une combinaison d'études postsecondaires portant sur la salubrité alimentaire ;
 - Détenir un minimum d'un (1) an d'expérience dans un poste similaire ;
 - Connaissance de l'industrie des ingrédients et épices (un atout) ;
 - Maîtrise ou connaissance des normes HACCP et SQF Leadership, polyvalence, rigueur organisation et structure
-
- Posséder les certificats d'attestation d'auditeur interne, de connaissance du système HACCP et SQF en règle
 - Capacité à travailler en équipe et sous pression ;
 - Bonne gestion du temps et des priorités ;
 - Connaissance de la suite Office ;
 - Bilinguisme (un atout).