



Contrôle de la qualité

LES ALIMENTS ROMA LTÉE
ROMA FOOD

INDUSTRIE:

Alimentaire

POSTE:

Contrôle de la qualité

TYPE D'EMPLOI:

Temps Plein

(pour un remplacement de congé maternité)

SALAIRE ET/OU HORAIRE:

Lundi au samedi (à discuter)
40 heures/semaine

SITE WEB:

alimentsroma.com

SIÈGE SOCIAL:

660 Wright
Ville St-Laurent
H4N 1M6

TAILLE DE L'ENTREPRISE:

120 employés

FONDÉE EN:

1953

POUR APPLIQUER:

Envoyer votre candidature
lgermain@alimentsroma.com

DATE D'AFFICHAGE:

11 juillet 2017

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Les Aliments Roma Ltée se commet à rencontrer et améliorer de façon continue les attentes de ses clients quant à la sécurité alimentaire et la qualité de ses produits. La direction et ses services de contrôle de la qualité s'engagent à fournir les ressources nécessaires et à rencontrer les exigences légales et réglementaires locales, provinciales et fédérales en termes de sécurité alimentaire ainsi que les normes du FSSC 22000, à établir et maintenir des moyens de communication efficaces avec nos clients, nos fournisseurs ainsi que dans notre entreprise.

DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Sous la supervision de la directrice de l'assurance qualité, vous aurez comme mandat la surveillance et le contrôle quotidien des activités de production par le respect des normes préétablies (HACCP, FSSC 22000).

Fournir une aide technique à la production incluant une surveillance des activités CCP d'inspection pré-opérationnelles journalières (BBF, prise d'échantillons, analyse de la propreté, contrôle d'allergènes et de contamination croisée, etc)

TACHES

- Contrôle post-nettoyage
- Contrôle des retours
- Test de CO2 pour les emballages sous atmosphère modifiée
- Vérification de la qualité des emballages (contenant, scellement, épaisseur tranchage)
- Contrôle de codification et étiquetage
- Contrôle opérationnel général
- Étalonnage des instruments de mesure
- Toutes autres tâches jugées nécessaires par le responsable immédiat

COMPETENCES ET FORMATIONS REQUISES

- Diplôme d'étude en alimentation
- Connaissance et maîtrise des normes HACCP et FSSC 22000
- Langue: Français, Anglais, Espagnol (atout)

HABILETÉS RECHERCHÉES

- Être capable de travailler en équipe
- Avoir une bonne communication
- Avoir de l'initiative et de la logique
- Habiletés de planifier et analyser
- Être autonome, responsable et organisé
- Être tolérant au travail dans le froid