



Le 6 mars 2018

Description du poste

Date de début : Aussitôt que possible

Taux horaire / salaire annuel : 28,000-32000\$ avec possibilité d'avancement

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

Aliments NutriVilla Food

Adresse : 1560 55^e ave Lachine, QC H8T 3J5

Téléphone : (514) 856-9972

Adresse courriel : rh@nutrivilla.com

Horaires : 8h à 16h

Personne responsable : Monsieur Ayman Saifi

Brève description de l'entreprise :

Usine de transformation d'épices en voie d'une acquisition en deux étapes soit dans un premier temps certifié HACCP et dans une deuxième étape certification SQF niveau 2 situé à Lachine ... 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 soient respectées par les employés. Il supporte le coordonnateur HACCP et fera le lien avec la consultante engagée 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 de production dans la salle 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.
- Assurer une saine gestion de production
- 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 ;
- Préparation des rapports et la documentation nécessaire pour la FDA;
- Effectuer des prélèvements et des analyses à être envoyé en laboratoires externe en rapport avec le programme HACCP et SQF ;
- Communiquer le rendement de production et gestion 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 ;



Les Aliments NutriVilla Foods

Division de/of : Les Entreprises Saifi Rano Inc.

Manufacturier • importateur • distributeur
Manufacturer • Importer • Distributor

www.aspiceaffair.com

- Bonne gestion du temps et des priorités ;
- Connaissance de la suite Office ; word, excel power point
- Bilinguisme (un atout) (lecture-écriture).