

Concord Premium Meats Ltd.
Usine de transformation alimentaire en pleine expansion
Milieu réfrigéré
Situé à Saint-Eustache (Rive-Nord de Montréal)
1 poste à combler immédiatement
Du Lundi au vendredi (5h00 à 15h00)

1 poste à combler immédiatement
Du Lundi au vendredi (15h00 à 2h00)
Durant la haute saison, on doit travailler le samedi (mai à fin aout)
TECHNICIEN(NE) DE L'ASSURANCE QUALITÉ

DESCRIPTION DU POSTE :

- Effectuer les inspections pré-opérationnelles sur les équipements.
- S'assurer que les bonnes pratiques de fabrication soient respectées par les employés de production.
- Vérifier les températures des produits en cours de procédés et des produits finis
- Compléter les rapports de contrôle de poids et diverses feuilles de contrôle.
- S'assurer que les produits rencontrent les spécifications demandées
- Vérifier que toutes les feuilles de contrôle soient complétées adéquatement et faire le suivi auprès des chefs d'équipe et / ou des superviseurs lorsqu'elles ne sont pas adéquatement remplies
- Renforcement des employés de production lorsque nécessaire
- Effectuer toutes autres tâches connexes

EXIGENCES :

- Posséder une formation pertinente et complète reliée au secteur de l'industrie alimentaire.
- Expérience d'au moins d'une année dans un poste similaire
- Connaissance du système HACCP
- Excellent sens de l'organisation et des priorités
- Autonomie et initiative.
- Bilingue un atout
- Posséder une voiture.

Soumettre votre candidature à l'attention de Myriam Doyon
myriam@concordpremiummeats.com