



Technicien(ne) Contrôle Qualité - Quart de nuit

Nelson LLC (Les Aliments Multibar inc.)

9000 boul. des Sciences, Anjou, H1J 3A9

Salaire : 21.50\$/heure

Horaire de travail : Temps plein

Quart de travail : Nuit

DESCRIPTION

Sous la direction du Superviseur CQ, voir au maintien de la qualité au niveau des lignes de production et au niveau des procédures, instructions et formulaires du système qualité.

BUT GLOBAL

Assurer la vérification de la conformité de la fabrication des barres sur les lignes de production pour un produit fini selon les normes Qualité. Maintenir l'espace de travail et les dossiers du laboratoire à jour afin de répondre aux normes interne et des clients.

CHAMPS D'APPLICATION ET RESPONSABILITÉS

Inspecter, approuver et participer aux départs des lignes de production ainsi que pour les salles adjacentes.

Soutenir l'équipe de production lors des opérations et de problématiques.

Vérifier la conformité du produit à toutes les étapes sur chaque poste de la ligne de production.

Relever les non-conformités observées et participer à la correction.

Vérifier le respect des procédures et instructions de l'usine.

Former les employés et/ou superviseurs sur les CCP, nouveaux formulaires ou instructions.

S'assurer du bon fonctionnement des équipements de production «Freeweigh», détecteur de métal,

«Checkweigher».

Participer aux inspections ISAM.

Sortir les recettes pour les lignes de production.

Faire respecter les BPF dans l'usine.

Vérifier les opérations de salubrité et effectuer les inspections de salubrité (swab, allergène, swab ATP et swab environnementaux).

Toutes autres tâches connexes.

RESPONSABILITÉS AU LABORATOIRE

Effectuer et respecter les tests physiques : Aw, organo, Brix, viscosité .

Suivre, élaborer et/ou rédiger des rapports, formulaires et instructions reliés au système qualité.

Suivre, compiler et archiver des formulaires de production et du Contrôle Qualité.

Effectuer les relâches client, matières premières et/ou produits finis.

Préparer et envoyer des produits finis et/ou matières premières et/ou produits en cours pour envoi micro ou test allergène et/ou demande du client.

Vérifier la calibration des équipements de laboratoire et de production.

MESURES D'ACCOMPLISSEMENTS

Conformité des matières premières et des produits finis

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

Formation académique: En voie d'obtenir un diplôme d'études collégiales (DEC) en diététique ou en transformation des aliments ou l'équivalent.

Expérience: Posséder 6 mois à 1 an d'expérience à titre d'inspecteur de ligne au contrôle qualité en secteur alimentaire (atout). Connaître la base du système qualité (HACCP).

Compétences particulières: Bonne connaissance de la suite MS Office (Excel). Français et anglais (oral et écrit) important. Sens des priorités, autonome, résistance au stress, bon communicateur, assidu, esprit d'initiative, débrouillard, travail d'équipe et motivé.

Renseignements confidentiels: Documents et fichiers liés au système qualité, matières premières et produits finis.

*****Pour postuler sur cette offre d'emploi veuillez s.v.p faire parvenir votre Curriculum vitae à l'adresse suivante : cv@nellsonllc.com**