

Usine : Produits Andalos, Boulangerie Andalos
Usine :Boulangerie Gondole



Description du poste : Coordonnateur qualité en sécurité alimentaire

Date de début : Aussitôt que possible

Taux horaire / salaire annuel : a discuté

Obtenir d'un agent d'Emploi-Québec l'admissibilité à une subvention emploi: Pour usine Produits Andalos,Boulangerie Andalos,Boulangerie Gondole

Adresse : 360 boul Lebeau, Ville St Laurent,Qc Montréal, QC H4N 1R5

Téléphone : (514) 832-1000

Adresse courriel : rh@andalos.ca

Horaires : 8h à 16h

Personne responsable : Madame Leila Abdel Malak

Breve description de l'entreprise :

Produits Andalos : Usine de transformation de pita usine **certifié BRC**

Boulangerie Andalos : Usine de transformation et magasin de (pâtisserie française, spécialiste du moyen orient, et prêt à manger) (**sous réglementation ACIA MAPAQ**)

Boulangerie Gondole : Usine de transformation, mini croissant, chocolatine spécialité Kaak Certifié BRC

Les trois usines sont situées à Ville St Laurent ... est à la recherche **d'un ou/d'une coordonnateur qualité en sécurité alimentaire** avec expérience dans le domaine alimentaire:

Usine : Produits Andalos, Boulangerie Andalos Usine : Boulangerie Gondole



Description des tâches :

L'(la) coordonnateur qualité en sécurité alimentaire (ne) Assurance-Qualité devra s'assurer le maintien des bonnes pratiques, procédures, contrôles HACCP et BRC ainsi que les normes de la compagnie soient respectées par les employés. Il supporte le coordonnateur HACCP et la personne en charge du BRC et fera le lien avec les employés et la personne responsable de l'Assurance-Qualité, dans la gestion du programme HACCP et BRC 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).

L'(la) coordonnateur qualité en sécurité alimentaire (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 BRC, 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 BRC ;
- 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 à être envoyé en laboratoires externe en rapport avec le programme HACCP et BRC ;
- Communiquer le rendement de production et gestion du système HACCP et BRC à la direction et à la personne responsable de l'assurance qualité ;
- 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 ;

Usine : Produits Andalos, Boulangerie Andalos
Usine :Boulangerie Gondole



- 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 BRC
- Leadership, polyvalence, rigueur organisation et structure
- Posséder les certificats d'attestation d'auditeur interne, de connaissance du système HACCP et BRC en règle
- Capacité à travailler en équipe et sous pression ;
- Bonne gestion du temps et des priorités ;
- Connaissance de la suite Office ; word, excel power point
- Bilinguisme (un atout) (lecture-écriture). Incluant langue arabe