

Usine : Produits Andalos, Boulangerie Andalos
Usine :Boulangerie Gondole



Description du poste : Technicien(ne) 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

Brève 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)technicienne qualité en sécurité alimentaire (ne) 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) technicien (ne) en sécurité alimentaire 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.
- Participer aux audits internes et externes ;
- Effectuer des tâches connexes au contrôle de la qualité et des normes HACCP et toutes autres tâches connexes.

Superviser, coordonner et planifier les activités des ouvriers chargés de la transformation, de l'emballage, de l'échantillonnage et du triage des aliments, et des produits connexes

- Établir des méthodes permettant de respecter les calendriers d'exécution et coordonner les activités avec les autres sections
- Résoudre les problèmes reliés au travail et recommander des mesures afin d'améliorer la productivité et la qualité des produits
- Former des travailleurs quant à leurs tâches, aux normes de sécurité et aux politiques de la compagnie
- Identifier, évaluer, contrôler et prévenir les risques en matière d'hygiène et de salubrité à chaque stade du processus de production alimentaire
- Rédiger des rapports de production et d'autres rapports
- Contrôler et de superviser la qualité des aliments transformés ou fabriqués afin qu'ils répondent aux normes gouvernementales et aux politiques de l'entreprise en matière de qualité

Usine : Produits Andalos, Boulangerie Andalos

Usine :Boulangerie Gondole



- Faire appliquer les règlements et les politiques en matière d'hygiène et de salubrité au sein de l'usine et d'en implanter de nouvelles afin de maximiser le processus de qualité des produits
 - Analyser et contrôler la qualité et l'innocuité des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis
 - Assurer la conformité des emballages avec les lois en vigueur
 - Collaborer à la documentation technique (ex. : spécification, tableaux nutritionnels, listes d'ingrédients)
 - Fournir une assistance scientifique et technique afin de répondre aux demandes des clients en documentation technique
 - Concevoir et animer des formations sur les normes d'hygiène et les bonnes pratiques de travail
 - Superviser l'échantillonnage, le classement et l'évaluation des produits finis
 - Planifier, diriger, coordonner et contrôler les activités de contrôle et d'assurance qualité
-
- Réaliser des travaux d'inspection dans les établissements agroalimentaires en vérifiant notamment si les bâtiments, les installations, les équipements, les outillages, les procédés, les produits utilisés ou vendus et le bien-être des animaux sont conformes aux exigences de la législation et des règlements en vigueur
 - Visiter les bâtiments, les installations industrielles ou commerciales, certaines résidences ou tout autre lieu pour y réaliser une inspection périodique afin de détecter ou de constater les irrégularités ou les non-conformités
 - Effectuer des prélèvements ou autres interventions d'inspection (photographies, recherches, analyses, consultation, évaluation) en lien avec les plaintes, les enquêtes, les avis de non-conformité donnés et les toxi-infections alimentaires
 - Présenter des recommandations sur les actions à porter pour faire suite à ces inspections : saisir, confisquer, sceller, faire cesser ou restreindre les activités, prendre en charge les animaux ou prendre toute autre disposition

Usine : Produits Andalos, Boulangerie Andalos **Usine :Boulangerie Gondole**



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 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