

DESCRIPTION DE *poste*

TECHNOLOGUE

Venez faire partie d'une équipe incroyable et dynamique et d'une entreprise en plein essor! Nos valeurs de confiance, responsabilisation, intégrité, créativité et innovation vous parlent? Bio-K Plus est l'entreprise pour vous! Nous sommes actuellement à la recherche d'un(e) technologue pour le quart de nuit. **Il s'agit d'un poste permanent, du Dimanche au Jeudi de 22h à 6h30 à temps plein (40 heures).**

Relevant du superviseur de production, le technologue fait partie de l'équipe de production en étant responsable de la fabrication du produit Bio-K+. Il a la responsabilité de suivre les procédures d'hygiène des salles et des équipements ainsi que les procédures de fabrication. Il est appelé à opérer les équipements de production (pasteurisateur, mélangeur, fermenteur, embouteilleuse). Il doit respecter les consignes d'hygiène et de sécurité en milieu contrôlé.

Plus précisément, les responsabilités sont les suivantes:

- Remplir les dossiers de production et les registres en respectant les consignes;
- Être conforme aux procédures d'hygiène dans les salles en tout temps;
- Assurer l'hygiène des machines pendant les opérations et à la fin de la fabrication;
- Assurer l'hygiène des lieux de fabrication;
- Assurer l'assainissement des machines et des lieux de fabrication;
- Opérer les équipements de fabrication;
- Assurer le bon fonctionnement des équipements pendant la production;
- Effectuer des ajustements sur les équipements au besoin;
- Effectuer la pesée et le mélange des ingrédients;
- Effectuer l'hydratation des poudres;
- Effectuer le traitement thermique des milieux de cultures;
- Inoculer les milieux de cultures et suivre la fermentation;
- Assurer la conformité du produit selon les spécifications tout en optimisant les rendements (à travers pourcentage de solides, texture, pH, qualité microbiologique etc.)
- Effectuer la prise de poids, le scellage;
- Minimiser et réduire les pertes relatives à la fabrication du produit
- Manipulation quotidienne de charges de 25 kg.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES :

- Formation collégiale en transformation des aliments ou formation équivalente connexe;
- Très bonnes connaissances de la pasteurisation en continue;
- Expérience dans le domaine alimentaire est considérée un atout;
- Français courant, maîtrise de l'anglais un atout;
- Excellentes capacités de communication écrite et verbale;
- Personne positive, ayant un excellent esprit d'équipe faisant preuve d'autonomie et de proactivité;
- Capacité d'écoute, respect des autres et professionnalisme;
- Capacité de gérer des priorités dans des délais prescrits par l'entreprise dans les périodes achalandées;
- Bonne capacité d'analyse et de synthèse;
- Capacité à communiquer et intervenir de manière efficiente, constructive et objective;
- Posséder un bon sens mécanique;
- Engagement à intégrer la qualité dans l'ensemble de ses activités pour l'amélioration continue de l'entreprise, obtenir une meilleure satisfaction du client et un produit de qualité.

Si vous pensez avoir le profil recherché, veuillez-nous envoyer votre lettre de présentation et curriculum vitae à l'adresse suivante : carriere@biokplus.com.