



DESCRIPTION D'EMPLOI

Titre d'emploi : *Coordonateur Qualité*
Supérieur immédiat : *VP innovation et développement*
Mise à jour le : *1^{er} décembre 2018*

1.0 SOMMAIRE DE LA FONCTION

Sous l'autorité de la VP Innovation et développement, la personne titulaire de ce poste est principalement responsable de coordonner et gérer les tous les aspects du contrôle de la qualité au niveau de l'entreprise. Elle devra définir et mettre en œuvre les techniques de contrôle qualité afin de vérifier la qualité des produits dans le respect de la réglementation et des règles d'hygiène et sécurité.

2.0 DESCRIPTION D'EMPLOI ET RÉSULTATS ATTENDUS:

Cette section a pour but de décrire les tâches reliées à l'emploi ainsi que les résultats attendus.

Dans un environnement dynamique et en pleine croissance, vous aurez à développer et maintenir les systèmes de gestion de la qualité. En collaboration avec le VP Innovation et Développement, vous aurez principalement à assumer les responsabilités suivantes :

- Vérifier les intrants de production en lien avec les certifications de l'entreprise
- Suit l'avancement des contrôles des produits récoltés, emballés et entreposés de toutes les cultures.
- Gère la traçabilité des produits finis, emballages et autres intrants selon les besoins et exigences
- Échantillonne des produits à diverses étapes de la production.
- Aide à coordonner l'ensemble des actions qualité (préventives et correctives)
- S'assure que les pratiques de salubrité soient conformes aux politiques et aux règlements
- Participe de manière active aux audits : HACCP, Québec Vrai (bio), ACIA, Costco, Canada GAP, ISO 22000
- Gère de manière quotidienne tous les registres, procédures et autres documents nécessaire à toutes les exigences que doit rencontrer l'entreprise dans le cadre des certifications.

La personne titulaire de ce poste peut être appelée à effectuer toutes autres tâches connexes.

3.0 PROFIL DES COMPÉTENCES:

Cette section a pour but de décrire les compétences et aptitudes que doit avoir un candidat pour être sélectionné.

3.1 Compétences et aptitudes à l'emploi

- Diplôme d'études collégial ou universitaire dans le domaine de la qualité (contrôle et assurance qualité)
- Expérience minimale de deux (2) ans à un poste en gestion de système qualité
- Connaissance des opérations reliées à la production en serres ou maraichère de préférence
- Connaissance des principes HACCP et des certifications qualité du domaine alimentaire

3.2 Aptitudes personnelles

- Expérience qualité agricole ou alimentaire
- Capable de construire et faire évoluer un système qualité
- A assez d'expérience pour convaincre, mobiliser les superviseurs de production
- Capable de former et sensibiliser les employés (langue espagnol : un atout)
- Capable de communiquer clairement les attentes avec les différents départements de l'entreprise.

Postuler : celine.baron@serreslefort.ca à l'attention de Mme Celine Baron.