

AFFICHAGE DE POSTE

Chef assurance qualité

Entreprise toujours en croissance, l'Abattoir St-Germain est présentement à la recherche d'un ou d'une chef assurance qualité. Spécialisé dans l'abattage et la commercialisation de produits de veaux et d'agneaux, nous sommes le chef de fil de ce secteur d'activités.

NOTRE ENGAGEMENT

NOUS VOUS OFFRONS :

- Une équipe dynamique proche des valeurs familiales prête à vous accueillir ;
- Un salaire compétitif ;
- Un programme d'achat de viande à prix réduit ;
- Un programme de référencement ;
- Des assurances collectives et un régime de retraite collectif avec contribution de l'employeur.

VOTRE MISSION

- S'assurer que les programmes de contrôle préalables et préventifs décrits dans les politiques et procédures sont mis en œuvre de manière efficace afin d'assurer la production d'un produit salubre et de qualité.
- Gérer et maintenir les programmes d'assurance qualité et de sécurité alimentaire, notamment HACCP, SQF.
- Développer et maintenir des relations respectueuses et efficaces avec les différents intervenants de l'entreprise : auditeurs (ACIA, GFTC, certification kosher, Halal, et autres). Répondre aux questions, fournir l'information autorisée à être divulguée par la direction, etc.
- Rédiger et mettre en place dans les délais prescrits les rapports de non-conformités adaptés aux déviations qui pourraient survenir ;
- Assurer que les produits fabriqués respectent les normes canadiennes et des pays où ils sont exportés ;
- Veiller au coaching et à la bonne performance des membres de l'équipe assurance qualité ;
- S'assurer de la bonne performance de l'équipe de lavage et assainissement ;
- Former et coacher les superviseurs et gestionnaires dans l'implantation des différentes normes et procédures développées ;

- Être en mesure de prévenir et de gérer les problèmes de son secteur en collaboration avec les gestionnaires ;
- Réaliser des projets spéciaux ;
- Préparer et animer les audits internes ou externes ;
- Faire le lien avec l'agence canadienne d'inspection des aliments ;
- Toutes autres tâches connexes au poste.

VOTRE BAGAGE

Expérience de 3 à 5 ans dans le domaine de la transformation alimentaire, diététique ou autre formation jugée pertinente.

- DEC en technologie des procédés et de la qualité alimentaire ou diététique ;
- Fortes capacités rédactionnelles et une grande capacité d'analyse;
- Très bonne compréhension du français (écrit, lu et parlé)
- Maîtrise de l'anglais fonctionnel
- Connaissance de la suite office
- Flexibilité et disponibilité
- Être orienté vers l'amélioration continue
- Bonne communication
- Discrétion et sens de l'éthique
- Forte connaissance du système HACCP et SQF
- Connaissance du logiciel Paperless

LIEU DE TRAVAIL : 195, rue Messier à Saint-Germain-de-Grantham

SALAIRE : à discuter selon l'expérience

HORAIRE DE TRAVAIL : 40h semaine de jour du lundi au vendredi