CENTRE DE
RECHERCHE D'EMPLOI
DE LA MAURICIE

Technologue en contrôle de la qualité

Les Menthes RITO Ltée

Description de l'offre d'emploi
Précisions sur le lieu de travail :

Présente depuis 1957 dans le paysage économique de la Mauricie, Menthes RITO est le plus grand fournisseur de bonbons à la menthe en Amérique du Nord, et notamment, le fabricant des fameuses paparmanes roses et blanches! Menthes Rito est une entreprise familiale basée à Trois-Rivières et dont le développement a porté sa réussite au-delà des frontières canadiennes. Veuillez prendre note que le masculin est utilisé sans aucune discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte.

Responsabilités
Principales fonctions :

Participe au maintien du programme de la qualité selon les normes en vigueurs et les exigences des clients - Faire les suivis des non-conformités reliées au programme de gestion de la qualité - Participe à la formation et l'encadrement nécessaires aux employés sur les Bonnes Pratiques de Fabrication et les contrôles des points critiques, ainsi qu'aux autres points de contrôle - Participe également à toute autre formation en support aux autres départements - Exécute les tournées de surveillance et audits internes et fait les suivis sur les non-conformités relevées - Participe aux modifications de documents et de procédures, en assurer la formation auprès du personnel - Effectue des tournées de ligne pour s'assurer du respect des points de contrôle qualité - Procède à l'évaluation de conformité des COA - Effectue l'inspection à la réception des matières premières - Exécute les prélèvements selon la procédure de microbiologie et d'échantillonnage en place - Procède à l'inspection qualité des produits finis - Procède à l'analyse des matières premières - Coordonne les investigations de corps étrangers - Gère la politique de verre - Gestion du dossier de calibration - Pilote les audits externes et internes - Effectue les mises à jours requises des documents ainsi que toutes autres tâches connexes.

Compétences exigées
Diplôme d'études collégiales en technologie des procédés et de la qualité des aliments ou l'équivalent (un atout) - Un minimum de 3 ans d'expérience pertinente dans la transformation alimentaire - Connaissance approfondie du système HACCP/FSSC 22000 - Habileté en planification, en formation et encadrement de groupe - Aptitude à définir des problèmes, recueillir des données et tirer des conclusions valides et fidèles et capacité de trouver des solutions - Aptitude à communiquer d'une manière efficace verbalement et par écrit en français - Habiletés avec les analyses statistiques - Esprit d'analyse et de synthèse.

Diplôme(s)

- Collégial

Lieu de travail : Trois-Rivières

Domaine d'étude : Détenir un diplôme collégial en technologie agroalimentaire, en diététique, en chimie-biologie ou toutes autres formations jugées pertinentes à l'emploi.

Nombre d'années d'expérience requises : Au moins 3 ans

Nombre d'heures par semaine : 40 heures

Salaire horaire : À discuter

Horaire de travail : Jour, Soir

Statut de l'emploi: Temps plein

Date d'entrée en fonction : Aussitôt que possible

Informations additionnelles

Les horaires de travail actuels sont du lundi au vendredi en rotation : soit de
7 h à 15 h 30 ou de 10 h 30 à 19 h. Le candidat sélectionné se doit d'être disponible sur les deux horaires.

Adresse

375, rue Dessureault
Trois-Rivières (Québec)
G8T 2L8

emploi@ritomints.com
http://emploisrito.com/

Comment postuler

À l'attention de :

Monsieur Jean-Francois Sills, Gestionnaire - Ressources humaines

Par courriel: emploi@ritomints.com

En personne

Via un conseiller du CREM :

cynthia.desilets@cremauricie.com