

# Technologue en contrôle de la qualité

## Les Menthes RITO Ltée

### Description de l'offre d'emploi

#### Description du poste

Participe au maintien du programme de la qualité selon les normes en vigueur 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

Description des compétences : 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 (secteur Cap-de-la Madeleine)

**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 :** Temps plein

**Salaire horaire :** À discuter, selon l'expérience

**Horaire de travail :** Jour, Soir

**Statut de l'emploi:** Temps plein

**Date d'entrée en fonction :** Aussitôt que possible

**Informations additionnelles**

Salaire : 42 000 \$ à 46 000 \$/année

**Adresse**

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

[jfsills@ritomints.com](mailto:jfsills@ritomints.com)

**Comment postuler**

**À l'attention de :**

Monsieur Jean-Francois Sills, Gestionnaire - Ressources humaines

**Par courriel:** [jfsills@ritomints.com](mailto:jfsills@ritomints.com)

**En personne**