



OFFRE D'EMPLOI

Technicien.ne au contrôle de la qualité transformation des aliments

Massibec offre une longue expérience culinaire locale et une nourriture de haute qualité, avec un service de livraison rapide. Ce service est disponible partout au Québec, en magasin tout comme en restaurant. Nos artisans sont des cuisiniers qualifiés qui utilisent des ingrédients de haute qualité cultivée sur notre ferme.

Nous sommes à la recherche d'une personne rigoureuse, minutieuse, organisée et responsable afin de soutenir les activités du département de contrôle de la qualité et du système de management de la sécurité alimentaire.

Le Groupe
Consilium
recrute

Sommaire des responsabilités

- S'assurer de l'application des normes de qualité et de sécurité alimentaire en production;
- Collaborer avec les membres du personnel du département du contrôle de la qualité et de la production;
- Effectuer la surveillance des points de contrôle critiques (CCP) et des programmes prérequis;
- Participer au suivi du système de management de la sécurité alimentaire (SMSA), incluant FSSC 22000;
- Former et sensibiliser les employés aux normes HACCP, aux bonnes pratiques de fabrication et aux exigences de sécurité alimentaire;
- Assurer l'étalonnage des différents équipements de mesure;
- Compiler, vérifier et analyser des données de contrôle qualité;
- Suivre le calendrier des tâches afin de contrôler plusieurs points du SMSA;
- Participer aux analyses en laboratoire, aux tests et aux projets d'amélioration ou de développement de produits.

Egences académiques

Niveau d'études : Formation postsecondaire en technologie des aliments, diététique, microbiologie, assurance qualité, transformation alimentaire ou tout autre domaine pertinent.

Expérience reliée à l'emploi : Une expérience pertinente en contrôle qualité, sécurité alimentaire, HACCP ou production alimentaire sera considérée. Une formation ou une expérience avec un référentiel reconnu GFSI, tel que FSSC 22000, SQF ou BRCGS, constitue un atout important.

Profil recherché

- Grande rigueur et souci du détail;
- Sens des responsabilités;
- Bonne capacité d'organisation et de suivi;
- Autonomie et initiative;
- Bonne communication et aptitude pour le travail d'équipe;
- Capacité à gérer les priorités;
- Orientation qualité, conformité et sécurité alimentaire;
- Maîtrise du français oral et écrit;
- Connaissance de l'espagnol, un atout.

Postulez dès maintenant

Lieu de travail

**767, rue Notre-Dame,
Champlain, G0X 1C0**

Salaire offert :

Selon l'expérience ;

Statut du poste :

**Temps plein ou temps partiel,
environ 30 à 40 heures
par semaine;**

Durée de l'emploi :

Poste permanent.

Entrée en fonction:

Dans les meilleurs délais.

Veillez transmettre votre cv
à rh@lgconsilium.com
ou par télécopieur au
1-833-345-3030 en
mentionnant le numéro
de l'offre (DC-881) .

Nous vous remercions de l'intérêt que vous porterez à l'offre d'emploi.

Veillez noter que seules les personnes candidates retenues seront contactées..



1.833.365.7222 | info@lgconsilium.com | lgconsilium.com