

OFFRE D'EMPLOI

Technicien en contrôle de la qualité – Nuit

Remplacement congé maternité

La boulangerie Vachon, fière de fabriquer des petits gâteaux de première qualité, dont les saveurs Jos Louis®, Ah Caramel® et Passion Flakie®, est présentement à la recherche d'un Technicien en contrôle qualité. Joignez-vous à nous afin de vous développer auprès d'une équipe d'expérience et contribuer au rayonnement et au succès de notre usine situé à Ste-Marie, à seulement **30 minutes des ponts!**

Description de l'emploi :

Relevant du Gestionnaire Assurance Qualité et Sécurité Alimentaire, le titulaire du poste effectue l'échantillonnage et la traçabilité de toute matière première, produits en cours et produits finis, incluant l'emballage selon les procédures établies à partir des lots reçus de la réception jusqu'à la mise en marché des produits finis.

 Salaire entre **31,58 \$ et 37,87 \$/h** selon l'expérience
+ 0,75\$ prime de nuit

 Temps plein

 Contrat

 Être disponible de NUIT

Ton profil?

- Tu aimes travailler de nuit?
- Tu fais preuve d'une grande autonomie dans ton travail?
- Tu es méthodique et tu fais preuve de rigueur dans tes analyses?
- Tu gères bien les situations stressantes et tu t'adaptes aux situations changeantes?
- Tu es en mesure de prendre des décisions rapidement et efficacement?
- Tu as une forte capacité à influencer?
- Tu as un bon sens de l'organisation et tu sais gérer tes priorités?

Si tu as répondu oui à toutes ces questions, tu es LA personne que l'on cherche!

Si tu décides de rejoindre notre équipe, tu auras à :

- Effectuer la mise à jour des documents, rédiger et assurer le suivi des non-conformités avec les fournisseurs et faire les vérifications requises par les programmes de l'entreprise ;
- Participer au processus de gestion des non-conformités des produits finis, produits en cours, ingrédients et matières premières et en assure le suivi ;
- Maintenir la documentation qualité à jour et assurer sa diffusion et son archivage ;
- Effectuer les investigations nécessaires en collaboration avec les autres secteurs de l'usine pour déterminer la cause des plaintes ;
- Analyser, interpréter les résultats et consulter au besoin;
- Déterminer, recommander et apporter le soutien au secteur concerné afin d'apporter les correctifs, s'il y a lieu;
- Effectuer les ajustements de recettes nécessaires afin de récupérer certains produits défectueux et/ou qualifier des matières premières hors normes et assurer le bon fonctionnement en usine ;
- Participer ou fournir la formation adéquate en matière de prévention et/ou de correction des points de non-qualité ;
- Rédiger des rapports de fin de période, selon le besoin ;
- Effectuer l'approbation des ingrédients et matières premières de l'usine ;
- Participer à la réalisation des audits et inspections internes, externes et d'agences gouvernementales.

Horaire :

- Horaire de travail régulière de nuit : 39,10 heures par semaine, du lundi au vendredi de 23h30 à 7h20 (Débute le dimanche soir 23h30 et termine le vendredi matin à 7h20)

Salaire :

- Entre **31,58 \$ et 37,87 \$** de l'heure selon l'expérience.
- Prime de nuit 0,75 \$
- Temps supplémentaires rémunérés (taux et demi ou taux double, selon les particularités de la convention)

Profil recherché :

- Baccalauréat en science et technologie des aliments, en chimie, biochimie ou microbiologie ;
- Ou un diplôme d'étude collégiale de l'I.T.A. (Institut de technologie alimentaire) en contrôle de qualité et développement ou en production ;
- Ou diplôme d'études collégiales en diététique ;
- Note : les candidats détenant une formation équivalente, jumelée à une expérience jugée pertinente seront considérés lors du processus de sélection;
- Connaissance des systèmes qualité : HACCP, GFSI ;
- Maîtrise de la suite MS Office ;
- Français avancé, anglais intermédiaire.

Des atouts ?

- Connaissance des principes généraux Six Sigma ;
- Expérience en assurance qualité alimentaire ou de produits de consommation emballés
- Expérience dans une usine de fabrication alimentaire

Pour envoyer votre candidature :

- Directement avec le code QR
- Par courriel : recrutement.qc@grupobimbo.com
- En personne : directement à la boulangerie Vachon



Lieu du travail :

Boulangerie Vachon
380, rue Notre-Dame Nord
Ste-Marie, Québec
G6E 2K7

La forme masculine est utilisée sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.

***Seulement les candidatures retenues seront contactées**