14/01/2020

RESPONSABLE CONTRÔLE QUALITÉ

SÉLECTION DU PATISSIER

Portneuf, QC

Temps plein, Permanent

Soir

SÉLECTION DU PÂTISSIER
450, 2e Avenue
Portneuf (Québec)
Canada G0A 2Y0
Tél. : (418) 286-3400
Fax : (418) 286-4550
www.selectiondupatissier.com

DESCRIPTION

Salaire offert : À discuter
Types de poste : Temps plein, Permanent
Horaires : Soir
Nombre d'heures par semaine : 40

La personne responsable du contrôle qualité est en charge de l'inspection, la surveillance et la vérification des divers programmes Qualité.

RESPONSABILITÉS

- Respecter et faire respecter dans l'usine les règles d'hygiènes de base et bonnes pratiques de fabrication.
- Former les nouveaux employés au niveau des règles d'hygiène de l'entreprise.
- Évaluer les inspections pré-opérationnelles des départements, appliquer les mesures correctives et effectuer le suivi auprès du personnel.
- Effectuer des suivis pour les produits retenus/ relâchés
- Assurer le respect des procédures de nettoyage et d'assainissement.
- Effectuer la surveillance du détecteur de métal.
- Appliquer et surveiller l'application des procédures normalisées d'exploitations.
- Vérifier les températures des réfrigérateurs, congélateurs et lave-vaisselles (eau chaude)
- Effectuer les surveillances requises selon le programme HACCP et SQF telles que les :

Inspection du bâtiment (intérieure /extérieure)
Contrôle du verre et plastique dure
Gestion des déchets
Surplace des réceptions et expédition des marchandises
Surplace des retours de marchandises
Surveillance de l'entreposage
Étalonnage des thermomètres muraux et de poches
Étalonnage des produits chimiques
Étalonnage des balances
Étalonnage du luminomètre
Vérification des corps étrangers des produits finis, etc.

- Assurer le respect des processus de fabrication et intervenir lors de non-conformités.

- Assurer le respect des spécifications de qualité du produit et de traçabilité.
- S'assurer du respect du contrôle des allergènes dans l'usine et dans les entrepôts.
- Valider les étiquettes des produits avec les lois/normes en vigueur (liste d'ingrédients, tableaux de valeur nutritionnelle, fiche technique, etc.)
- Suggérer continuellement des idées d'amélioration de la qualité et des pratiques.
- Élaboration d'hypothèses, de solutions et suivis des résultats des nouveaux procédés de fabrication.
- Détecter s'il y a lieu, les risques de contamination croisée.
- S'assurer que l'entreprise fabrique un produit de qualité et de sécurité alimentaire défini par l'entreprise. Communiquer les non-conformités à son supérieur.

EXIGENCES

Formation collégial en Techniques de diététiques ou en Transformation des aliments ou autres expériences connexes en usine agro-alimentaire.
La personne responsable du contrôle de la qualité doit avoir une bonne connaissance des normes de salubrité alimentaire et des normes HACCP et SQF. Elle doit avoir de l'expérience dans la gestion des non-conformités. Finalement, elle doit avoir un bon sens de l'observation, de jugement et d'esprit d'analyse.

* Poste temps plein du lundi au jeudi soir *

DATE D'ENTRÉE EN FONCTION

Dès que possible

SÉLECTION DU PÂTISSIER
450, 2e Avenue
Portneuf (Québec)
Canada G0A 2Y0
Tél. : (418) 286-3400
Fax : (418) 286-4550
www.selectiondupatissier.com

NOM DE L'ENTREPRISE :
SÉLECTION DU PATISSIER

25 ans de pur délice!. Depuis déjà 25 ans, Sélection du Pâtissier confectionne des desserts haut de gamme. Pour souligner cet événement, nous avons décidé de produire un tout nouveau catalogue « édition spéciale », qui, nous l'espérons, saura répondre à vos attentes. Nous tenons à vous mentionner que Sélection du Pâtissier a obtenu récemment la certification SQF. Cette norme répond à des critères très élevés de sécurité alimentaire. C'est donc avec optimisme que nous envisageons l'avenir de l'entreprise. Aujourd'hui, notre mission est de demeurer un fournisseur de gâteaux haut de gamme de premier ordre et d'être en mesure de répondre aux exigences de notre clientèle actuelle et future. Merci de votre confiance, Sélection du Pâtissier et son équipe

ADRESSE PRINCIPALE :

450 2e Avenue
Portneuf (QC)
G0A 2Y0

Téléphone : 418-286-3400
Télécopieur: 418-286-4550
Courriel: rh@selectiondupatissier.com

Site Internet: www.selectiondupatissier.com