

TECHNICIEN.NE SENIOR QUALITÉ /SÉCURITÉ ALIMENTAIRE/ ENVIRONNEMENT TEMPORAIRE 18 MOIS



📍 4026 NOTRE-DAME EST, MONTREAL, H1W 2K3



SOMMAIRE

Le/ La technicien.ne senior qualité/sécurité/ alimentaire/ environnement administre et supporte divers programmes associés au service qualité/environnement afin de préserver la qualité et la fiabilité des produits et d'en assurer la préparation en garantissant la conformité avec les spécifications et les normes de fiabilité exigées soit par les divers paliers de gouvernement, soit par la clientèle, soit par Lantic Inc.

CE QUE VOUS FEREZ :

- Participe et supporte l'application des procédures et des règlements reliés aux normes en vigueur et aux bonnes pratiques d'opération internes (BPO). Il/elle contribue à la formation et à la sensibilisation les employés, à l'intégration des nouveaux employés
- Participe au maintien de la norme FSSC 22000, en participant notamment aux audits de vérification, aux audits internes, ainsi qu'aux formations des employés.
- Inspections des bonnes pratiques d'opérations/salubrité alimentaires et participer aux activités d'audit internes et externes.
- Gère le système de non-conformités à l'interne et est responsable de la disposition des produits mis en rétention.
- Participe aux différentes réunions départementales des chefs de service afin d'effectuer le suivi sur les actions correctives.
- Offre un soutien technique concernant la sécurité alimentaire auprès des employés de l'usine et aux différents services de l'organisation.
- Rédiger et réviser les différentes procédures relatives au système qualité de l'usine ainsi que tous les documents de référence s'y rapportant.
- Responsable de transmettre à tous les utilisateurs les résultats d'analyse pertinents.
- Rédige les rapports environnementaux.
- Supporte le chef de service qualité en planifiant, les horaires de travail des employés du laboratoire de façon à préserver la continuité des contrôles au laboratoire, des exigences du département et des clients internes.
- Supporte aussi l'approvisionnement et l'administration du laboratoire soit en effectuant les commandes de matériel, en tenant à jour l'inventaire des produits clés, en préparant et envoyant les différents échantillons demandés et en répondant à toutes autres demandes reliées au laboratoire.
- Assure la gestion du laboratoire durant les absences de la chef de service.

CE QUE NOUS CHERCHONS :

- Diplôme d'études collégiales ou universitaires ou expérience équivalente en ventes de biens de consommation.
- Baccalauréat en sciences et technologies des aliments (STA), chimie ou une formation équivalente
- Cinq (5) ans à sept (7) ans d'expérience dans un poste similaire
- Connaissance et maîtrise de système de gestion de la qualité et des normes de fiabilité alimentaire (ex : HACCP, FSSC 22000)
- Bilinguisme essentiel (français et anglais - parlé et écrit)
- Capacité de communication très développée
- Bonne connaissance des logiciels de la suite Office
- Capacité d'analyse et de synthèse
- Aptitude dans la rédaction écrite
- Aptitude à animer des réunions
- Possède un esprit d'équipe
- Possède une éthique professionnelle développée
- Fait preuve d'autonomie
- Habilité dans la gestion des priorités
- Orienté sur l'approche client

CE QUE NOUS OFFRONS :

- Salaire compétitif et prime de performance;
- Équilibre travail-vie – vacances et jours personnels;
- Régime de retraite avec contribution;
- Assurance-maladie complémentaire et régime dentaire;
- Assurance vie, DMA et invalidité;
- Compte d'avantages personnels;
- Régime d'achat d'actions – Rogers Sugar;
- Programme d'aide aux employés;
- Allocation de programme physique et formation continue.

**POSTULER
MAINTENANT**

**LES EMPLOYÉS SALARIÉS PEUVENT POSTULER VIA
LEUR PORTAIL DAYFORCE / LES EMPLOYÉS
HORAIRES PEUVENT CONTACTER LEUR
REPRÉSENTANT.E RH OU FAIRE PARVENIR LEUR CV
À RH.HR@LANTIC.CA**

WWW.LANTICROGERS.COM