

OUVERTURE DE POSTE



On nourrit le monde

Olymel s.e.c
531, rue des Érables
Trois-Rivières, Qc
G8T 7Z7

Téléphone
819-376-3770
Télécopieur
819-376-1489

TITRE DU POSTE : Coordonnatrice(teur) HACCP/SQF (OPE-202203-718)
STATUT : Temps plein
LIEU : Trois-Rivières
QUART : Jour

Sommaire de la fonction :

Sous la supervision de la directrice Assurance Qualité, la ou le titulaire est responsable de planifier, organiser, diriger, contrôler et évaluer les activités reliées aux programmes SQF et HACCP et ce, dans un contexte d'amélioration continue. En collaboration avec son équipe, Elle/il voit à ce que les normes SQF et HACCP soient rigoureusement respectées sur toutes les équipes de travail. Plus spécifiquement, Elle/il doit :

- Gérer le développement, le maintien, la mise en œuvre, la validation et la révision annuelle des programmes HACCP, SQF (incluant plan qualité), système de gestion sans gluten, biosécurité et laboratoire
- Poser les actions nécessaires conjointement avec le directeur de l'assurance qualité pour assurer l'intégrité et le fonctionnement des programmes HACCP et SQF (incluant plan qualité) ce qui inclut les objectifs qualités et salubrités
- Effectuer le suivi des demandes de l'ACIA, assister aux audits de l'ACIA et rendre compte des observations et demandes d'action corrective soulevées (DAC)
- Assurer le suivi des non-conformités en mettant en place des plans d'action réalistes, et ce, en collaboration avec une équipe multidisciplinaire
- Supporter la production dans l'application, par le personnel de la production, des normes HACCP, SQF (incluant plan qualité) et du système de gestion sans gluten
- Former et supporter le personnel impliqué dans l'application et/ou surveillance des contrôles opératoires HACCP, SQF (incluant plan qualité) et du système de gestion sans gluten
- Diriger les audits HACCP et SQF (incluant plan qualité), participer aux audits clients et appliquer les mesures correctives nécessaires.
- Encadrer et fournir l'assistance technique au technicien assurance qualité, leur faire comprendre les normes à respecter et développer, en équipe, les meilleures méthodes de contrôle
- Responsable des plaintes fournisseurs
- Responsable de la gestion des rectifications
- Toutes autres tâches connexes.

Exigences et aptitudes :

- Diplôme d'études universitaire ou collégial pertinent à ses fonctions, tel que: science et technologies des aliments, génie alimentaire, diététique ou l'équivalent ou expérience pertinente
- Trois à cinq (3 à 5) années d'expérience pertinente;
- Connaissances en informatique (Word, Excel, AS/400);
- Le bilinguisme fonctionnel (anglais-français) un atout;
- Connaissance du domaine alimentaire industriel;
- Forte aptitude en communication, leadership et esprit d'équipe;



OUVERTURE DE POSTE



On nourrit le monde

Olymel s.e.c
531, rue des Érables
Trois-Rivières, Qc
G8T 7Z7

Téléphone
819-376-3770
Télécopieur
819-376-1489

- Sens des priorités, initiative, bon jugement et bonne structure;
- Capacité d'adaptation et à travailler sous pression;
- Disponibilité.

Si ce poste vous intéresse et que vous répondez au profil recherché, veuillez faire parvenir votre curriculum vitae au plus tard le 1^{er} avril 2022 à :

Monsieur Jeffrey Houle, *Directeur des ressources humaines*
Olymel Trois-Rivières
jeffreyhoule@olymel.com

