



Superviseur(e), Assurance qualité

Le titulaire du poste est responsable de superviser l'équipe du laboratoire AQ, de maintenir le système qualité en place et d'offrir un excellent service à la clientèle.

Responsabilité

- Superviser le personnel du laboratoire AQ (2 personnes).
- Planifier et prioriser au quotidien le travail de l'équipe.
- Assurer la formation du personnel du laboratoire AQ.
- Maîtriser les procédures reliées au système de qualité (analyse de produit, mise en retenue, rejet de produit, calibration d'instruments, etc.).
- Répondre aux demandes techniques des clients externes et internes.
- Participer à la résolution des problèmes qualité de l'usine avec la production ou autre département.
- Agir comme praticien SQF i.e. membre du comité SQF, faire la formation à l'interne sur la sécurité alimentaire, maintien du système d'assurance qualité par la mise à jour des documents, inspections, audits, actions correctives etc...
- Investiguer les plaintes des clients
- Adresser les demandes de documents spéciaux aux affaires réglementaires.

L'employé est tenu de travailler selon les politiques de santé et sécurité et en respect des procédures du système SQF mises en place par Essences & Fragrances Bell (Canada).

Qualifications et exigences techniques

- DEC (Diplôme d'étude collégial) dans une discipline connexe à l'industrie alimentaire.
- 5-8 années d'expériences en industrie alimentaire.
- Expérience en supervision.
- Expérience dans le domaine de l'innocuité et de la qualité des aliments.
- Expérience pertinente dans un environnement de laboratoire un atout.
- Bilinguisme français/anglais
- Connaissance de la suite Microsoft Office

Compétences

- Attitude positive
- Leadership
- Sens des responsabilités et priorisation
- Bon sens de l'organisation
- Bonne capacité à prendre des décisions
- Facilité à travailler en équipe
- Bonne capacité de communication