

CONTRÔLEUR(E) DE LA QUALITÉ

Mandat

Le/la titulaire de ce poste, qui relève du Directeur général, planifie, dirige, coordonne et contrôle les activités de contrôle et d'assurance qualité pour l'ensemble des secteurs d'activités. Il/elle assure la gestion de la qualité des produits (de la matière première jusqu'aux produits finis) par des vérifications, contrôles et analyses faites régulièrement. Il/elle assure également le maintien et la mise à jour des exigences réglementaires : programmes préalables, programmes HACCP, MAPAQ et ACIA. De plus, Il/elle gère les audits internes et externes, résout des problèmes de production et collabore avec le personnel des opérations afin d'éviter toute déviation aux procédures et normes établies. Il/elle supervise aussi les opérations en laboratoire. Il/elle assure le traitement des données et participe à l'optimisation des états financiers en lien avec la gestion du contrôle qualité.

Responsabilités clé & tâches

1. Soutenir la direction dans sa prise de décision.

- a. Participer à l'élaboration des plans d'actions et des budgets;
- b. S'assurer du respect des politiques/procédures mises en place par la direction;
- c. Produire divers rapports (statistiques, tableau de bord, etc.);
- d. Proposer des solutions adaptées à la vision de l'entreprise.

2. Assurer la gestion du contrôle de qualité

e. En assurance et contrôle de la qualité :

- Gérer la conformité réglementaire pour le programme du MAPAQ et de l'ACIA;
- Effectuer les validations des programmes, des points critiques de sécurité alimentaire (CCP) et de Qualité (CQP);
- Rédiger, mettre en œuvre et maintenir les procédures reliées aux systèmes Qualité;
- Gérer les audits internes;
- Gérer, préparer et participer activement aux audits externes;
- Atteindre et maintenir les objectifs établis en termes de la Qualité, de la Sécurité alimentaire et de bonnes pratiques;
- Analyser les résultats Qualités dans le but de l'amélioration continue;
- Compléter différents rapports et documents d'analyse ;
- Assurer le classement des documents ;
- Contrôler et superviser la qualité des aliments transformés ou fabriqués afin qu'ils répondent aux normes gouvernementales et aux politiques de l'entreprise en matière de qualité;
- Faire appliquer les règlements et les politiques en matière d'hygiène et de salubrité au sein des usines et d'en implanter de nouvelles afin de maximiser le processus de qualité des produits;
- Analyser et contrôler la qualité et l'innocuité des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis;
- Assurer la conformité des emballages avec les lois en vigueur;

- Collaborer à la documentation technique (ex. : spécification, tableaux nutritionnels, listes d'ingrédients);
- Concevoir et animer des formations sur les normes d'hygiène et les bonnes pratiques de travail;

f. En production :

- Développer des documents de références pour standardiser nos produits;
- Mettre à jour les systèmes informatiques de gestion de la qualité;
- Assurer l'inspection des usines quotidiennement et s'assurer que les règlements sanitaires soient respectés ;
- Identifier, évaluer, contrôler et prévenir les risques en matière d'hygiène et de salubrité à chaque stade du processus de production alimentaire;
- Résoudre les problèmes et proposer différentes améliorations / modifications permettant d'améliorer la qualité et de prévenir la contamination des aliments;
- Participer de façon active aux réunions de production quotidienne;
- Rédiger différents rapports.

g. En laboratoire :

- Superviser l'échantillonnage, le classement et l'évaluation des produits finis;
- Faire le suivi des tests envoyés aux laboratoires extérieurs ;
- Valider de façon régulière l'application de techniques de laboratoire adéquates pour assurer l'exactitude des résultats ainsi que l'application de pratiques de travail sécuritaires;
- Assister le technicien en laboratoire au développement et à la mise en œuvre des programmes d'échantillonnage et d'analyse afin d'assurer la conformité aux normes de qualité;
- Participer à la formulation et à l'élaboration de nouveaux produits alimentaires fabriqués ou transformés au sein de l'entreprise;
- Compiler des données et interpréter les résultats des analyses.

3. Participer à l'optimisation des états financiers.

- a. Participer aux analyses comptables mensuelles et annuelles en lien avec le contrôle qualité;
- b. Réaliser des analyses spéciales requises par la direction;
- c. S'assurer de l'exactitude du traitement des données financières.

* Les tâches ci-haut mentionnées ne sont pas restrictives; d'autres tâches connexes ou conformes à ses capacités, en cas de besoin, peuvent lui être assignées.

Expériences et formation professionnelle

Expériences

- 5 à 7 ans d'expérience dans un poste similaire

Formations

- Diplôme d'études collégiales en transformation des aliments ou expérience pertinente.

ou

Baccalauréat en science et technologie des aliments ou combinaison de scolarité et expérience pertinente, 3 à 5 ans d'expérience dans un poste similaire

Qualifications

- Maîtrise de l'informatique (Suite Office);
- Maîtrise du français (parlé et écrit);
- Bonne connaissance en anglais (parlé et écrit);
- Connaissance du programme qualité HACCP, MAPAQ et ACIA;
- Connaissance des appareils de laboratoire.

Aptitudes

- Forte compétence en communication, entregent et dynamisme;
- Leadership et esprit d'initiative;
- Rigueur, minutie et sens de l'organisation développé;
- Sens de l'observation et capacité d'analyse;
- Capacité à s'adapter au changement;
- Facilité à travailler en équipe;
- Capacité à développer l'autonomie, la motivation et l'implication des équipes;
- Souci de la qualité et de l'efficacité du travail;
- Capacité à travailler sous pression.

