



## LE CENTRE D'EXPERTISE FROMAGÈRE DU QUÉBEC

Est à la recherche d'un(e) candidat(e) au poste de conseiller(ère) en Qualité

Le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ) a pour mandat de développer, coordonner et offrir des services-conseil et outils adaptés au secteur fromager en collaboration avec les instances gouvernementales, universitaires et autres organismes, tout en supportant l'entreprise fromagère artisanale sur les différentes problématiques rencontrées.

### TU ES UN OU UNE PASSIONNÉ.E DES FROMAGES ?

Joins-toi à notre équipe dynamique et compétente ayant à cœur le développement et la pérennité des fromageries et laiteries québécoises. En œuvrant au CEFQ, tu contribueras activement au succès de ce secteur grâce à tes connaissances, tes expériences et ton professionnalisme hors du commun. Si tu te reconnais en ces mots, nous t'invitons à parcourir cette offre!



### VOICI LES CONDITIONS QUE NOUS AVONS À T'OFFRIR :

- Un poste permanent à plein temps (37,5 heures/semaine);
- Une formule flexible combinant majoritairement du télétravail ainsi que des déplacements réguliers chez nos fromageries membres ;
- Un programme de formation jumelant développement technique et relationnel, incluant du coaching;
- D'excellentes conditions salariales, incluant des assurances groupe et autres programmes de soutien personnel et/ou familial;
- Des horaires souples qui incluent notamment des congés statutaires et autres congés rémunérés, facilitant la conciliation travail avec les autres obligations courantes.

### ET LA FORME QUE POURRAIT PRENDRE TON QUOTIDIEN :

De manière générale, le/la conseiller -ère en Qualité planifie, coordonne et assure la mise en œuvre des divers services auprès de la clientèle du CEFQ : conseil, formation en entreprise, service de courtoisie et d'urgence. Membre engagé de l'équipe, il/elle participe aux activités courantes de l'organisation et contribue activement à la réalisation de sa mission.

Plus spécifiquement, il/elle se verra confier les responsabilités suivantes :

- Accompagner les fromageries dans l'élaboration, la rédaction et/ou la mise à niveau de protocoles, cahiers de procédures, registres et autres documents de référence à leur système qualité;
- Accompagner les fromageries dans la mise en place de systèmes qualité ou d'innocuité, et dans leur préparation en vue d'audits;
- Collaborer avec les fromageries afin qu'elles se conforment aux exigences sanitaires et réglementaires;



- Supporter, en équipe avec ses collègues conseillers en technologies fromagères, les fromageries dans leurs processus d'amélioration de la qualité des fromages ainsi que dans l'ensemble des aspects opérationnels;
- Dispenser des services de formation de base demandés par les clients.
- Apporter un soutien aux projets d'aménagement des locaux et de nouvelles installations techniques;
- Tenir à jour rigoureusement les dossiers de ses clients à l'aide des outils fournis;
- Gérer les dossiers individuels des fromageries du CEFAQ et en assurer les suivis dans le respect des délais raisonnables;
- Partager ses conclusions dans les différents dossiers qu'il gère avec ses collègues avant de les publier pour optimiser le point de vue et favoriser une vision d'ensemble;
- Contribuer à l'atteinte des objectifs du CEFAQ et maintenir des liens cordiaux et professionnels avec les clients.

Ce que nous recherchons :

#### QUALIFICATIONS ET EXIGENCES REQUISES

- Au minimum, DEC en transformation alimentaire ou expérience de travail pertinente;
- Bonne connaissance des exigences réglementaires provinciales et fédérales;
- Compréhension des principes de base des différentes technologies fromagères (pâtes dures, fermes, semi-fermes, molles, lactiques, etc.);
- Expérience de 3 - 5 ans en assurance qualité dans le domaine alimentaire, de préférence dans le milieu de la fabrication fromagère;
- Permis de conduire valide - déplacements fréquents en région, au Québec.

#### PROFIL DE COMPÉTENCES SOUHAITÉ

- Attitude collaborative, entregent et esprit d'équipe développé;
- Sens de la communication et de la vulgarisation;
- Capacité de représentation et promotion;
- Sens de l'organisation, de la gestion du temps et des priorités;
- Capacité d'adaptation;
- Sens de l'initiative et autonomie;
- Rigueur, esprit d'analyse et de résolution de problèmes;
- Professionnalisme et discernement notamment pour la confidentialité, la tenue, l'éthique, respect des échéances, ponctualité, obligations de réserve, etc.

#### CE DÉFI T'INTÉRESSE?

N'hésite pas à faire parvenir, par courriel, ton curriculum vitae accompagné d'une lettre d'intention, **avant le 28 février 2022**, à :

Alain Marchand, Directeur Général  
[alain.marchand@expertisefromagere.com](mailto:alain.marchand@expertisefromagere.com)