



Usine
724 rue Principale, Lachute,
Qc, J8H 1Z4

Technicien (ne) contrôle qualité – quart de jour

À propos de Top Glaciers

Top Glaciers est né de la fusion de plusieurs compagnies de production de crème glacée bien établies dans le marché. Depuis 2017, Top Glaciers poursuit son ascension grâce au développement de ses marques et à l'acquisition de nouvelles compagnies.

L'entreprise est à la recherche d'une personne polyvalente qui lui permettra d'atteindre ses objectifs organisationnels quant à la gestion des risques ainsi que l'application des contrôles et standards.

Tâches

- Contrôler la qualité et la salubrité des aliments reçus, produits et emballés
- Former les employés sur les règles d'hygiène de base et les bonnes pratiques de fabrication au moment de leur embauche et s'assurer de leur respect par la suite.
- Appliquer et surveiller l'application des procédures normalisées d'exploitations
- Participer à la mise à jour du Programme de gestion de la qualité
- Approuver le démarrage de production selon les conditions sanitaires (Inspection pré-opérationnelle à 6h30 le matin)
- Collecter les échantillons et swabs pour les analyses microbiologiques, les tests allergènes et leur durée de vie.
- Réaliser certaines analyses microbiologiques
- S'assurer que la calibration des équipements et ustensiles est adéquate.
- Gérer les produits retenues/relâchés.
- Participer à l'évaluation organoleptique des produits finis et produits semi-finis
- Effectuer les surveillances requises selon le programme HACCP, et SQF
- Assurer le respect des processus de fabrication et intervenir lors de non-conformités
- Faire la rédaction et le suivi des actions correctives
- Participer à la réunion quotidienne de production et qualité
- Assurer le respect des spécifications de qualité du produit et de traçabilité
- Réception des matières premières
- S'assurer du respect du contrôle des allergènes dans l'usine et dans les entrepôts



- S'assurer que le programme de lutte contre la vermine est suivi en assistant le technicien de la firme externe
- Surveiller et classer la documentation.
- Suggérer continuellement des idées d'amélioration de la qualité et des pratiques
- Détecter, s'il y a lieu les risques de contamination croisée.
- Inventaire des consommables de laboratoire
- Contrôle des CCP sur le plancher
- Effectue des tests sur le produit en cours de production (ex. : pH, viscosité, refractomètre, etc.)
- Participer aux audits internes
- S'assurer que l'entreprise fabrique un produit de qualité et de sécurité alimentaire défini par l'entreprise.
- Autres tâches connexes

Qualifications

- Détenir un diplôme d'études collégiales en technique de diététiques ou en transformation des aliments
- Ou 5 ans d'expérience en contrôle de la qualité dans une usine agro-alimentaire (usine laitière, SQF, Kosher, biologique, sans gluten, fédéral un atout)
- Posséder des habiletés en informatiques
- Avoir une connaissance de l'anglais
- Démontrer une grande capacité d'apprentissage
- Être responsable, dynamique et organisé
- Faire preuve d'initiative, bon jugement et sens des responsabilités
- Avoir de bonnes relations interpersonnelles et une facilité à communiquer
- Avoir de grandes disponibilités et être flexible en ce qui concerne les horaires de travail.

Ce que Top Glacier t'offre

- Ambiance de travail positive, conviviale et remplie d'entraide
- Rabais sur les produits Top Glaciers, ou gratuité
- Environnement de travail avec défis et opportunités de développement
- Assurance collective (en processus), REER collectif
- Événements d'entreprise
- Travail en présentiel à l'usine de Lachute



- Horaire de travail régulier de 40 heures/semaine qui requiert des disponibilités supplémentaires occasionnelles
- Stationnement sur place
- Tenue Décontractée
- Entreprise en pleine croissance (potentiel)
- Entreprise 100% québécoise

Pour postuler : carriereslachute@topglaciers.com