



COORDONNATEUR/TRICE AU SERVICE QUALITÉ
(PROGRAMME MODERNISÉ D'INSPECTION DES ALIMENTS)

Aliments Asta inc. est une entreprise renommée dans l'industrie de la transformation du porc au Québec. Depuis 1982, elle exploite une usine à St-Alexandre de Kamouraska, (Rivière-du-Loup). Aujourd'hui, Aliments Asta inc. emploie 500 employés et exporte dans une quarantaine de pays à travers le monde. Aliments Asta est à la recherche d'un (e) coordonnateur/trice du PMIA :

Le (la) coordonnateur/trice du PMIA assumera, entre autres, les responsabilités suivantes :

- En collaboration avec le Directeur du service qualité, élaborer et implanter le programme ainsi que le maintenir à jour selon les normes établies.
- Monter tous les outils, calendriers, rapports, plans de formations, audits et corrélations nécessaires au programme.
- Gérer, former et assurer un support aux contrôleurs qualité assignés à l'inspection.
- Assurer une présence importante en usine pour le bon fonctionnement du programme.
- Assurer le suivi des points d'inspection.
- Identifier des pathologies et les expliquer lorsque requis.
- Travailler en étroite collaboration avec les vétérinaires et inspecteurs de l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments. • Effectuer des audits internes.
- Participer aux différentes tâches du Service Qualité.
- Participer à différentes formations du contrôle qualité et du personnel.
- Effectuer divers remplacements pour vacances et autres congés au sein du département.

PROFIL RECHERCHÉ :

- Détenir un diplôme d'études collégiales en Technologie des procédés et de la qualité des aliments, en santé animale, en diététique, ou autre combinaison d'expériences et formations pertinentes.
- Une formation sera donnée à l'interne et à l'externe.
- Posséder 2 à 5 ans d'expérience dans le domaine de la transformation alimentaire (un atout).
- Posséder une bonne connaissance des logiciels Microsoft Office (Word, Excel, Powerpoint).
- Posséder des qualités au niveau de la rédaction de textes (français écrit excellent et anglais fonctionnel).
- Posséder une connaissance des normes HACCP, de la certification SQF et du bien-être animal (NAMI), un atout.
- Posséder une connaissance du programme de gestion documentaire Paperless, un atout.
- Démontrer un sens très développé de la planification et de l'organisation.
- Avoir une bonne capacité d'analyse.

- Avoir une bonne capacité à bien communiquer autant à l'oral qu'à l'écrit.
- Être autonome et de nature calme.

SALAIRES ET CONDITIONS :

- À discuter
- Emploi à temps plein
- Début de l'emploi : dès que possible
(Formation interne donnée par le directeur du service qualité et formations externes)

Si le défi vous intéresse, faites parvenir votre CV :

Aliments Asta inc.

Par courriel : emplois@alimentsasta.com

Ou www.alimentsasta.com - Onglet Carrières