

# Préposé(e) au contrôle de la qualité

Fondée en 1996, Aliments Sunchef est un incontournable du milieu agroalimentaire au Québec. L'entreprise se spécialise dans la transformation de la volaille et se distingue autant par la qualité de ses produits que par les valeurs qu'elle véhicule: respect, engagement, esprit d'équipe et excellence.

Aliments Sunchef ne cesse d'évoluer et continue d'investir dans ses installations ainsi que dans son développement afin d'assurer la sécurité de ses employés, la performance de son usine, la satisfaction de sa clientèle et le maintien de ses standards de qualité. Nous mettons tout en œuvre afin de devenir la référence de l'excellence du secteur agroalimentaire.

## Sommaire du poste

Sous l'autorité du Superviseur Qualité et Sanitation, et ce, sans s'y limiter, le titulaire du poste est responsable de l'ensemble du contrôle de la spécification des matières premières et des produits finis, selon le secteur qui lui est alloué. Il contrôle la conformité d'un ensemble d'éléments selon les barèmes dictés par la différente certification et par le directeur de l'assurance qualité.

## Responsabilité du poste

- Comprend, respecte et prône les règles de santé, sécurité au travail, intervient de manière respectueuse auprès d'un collègue, d'un supérieur, d'un visiteur, ou de tout autre individu en cas de non-respect d'une de ces règles
- Maintient d'excellentes relations de travail avec tous les autres employés et tout autre travailleur contractuel, visiteur, intervenant ou client des Aliments Sunchef.
- Effectue le pré opérationnel avant le départ des lignes
- Remplie le rapport d'inspection pré opérationnel
- Inspecte physiquement toutes les matières premières à la réception, au besoin
- Inspecte de la volaille avant la mise en production, au besoin
- Contrôle la spécification des matières premières, selon la spécification établie,
- Contrôle la spécification des produits finis, selon la spécification établie,
- Assure la communication de toute non-conformité ou poids inférieur de celui mentionné sur l'étiquette au directeur AQ,
- Contrôle du respect des BPI par les employés de la production.
- Communique systématiquement les non-conformités.
- Participe activement à toute mission ou étude de qualité demandée par le directeur AQ comme la prise de donnée pour la validation, etc.
- Assiste et prend en charge certaine tâche des techniciens Contrôle Qualité sur le terrain, au bureau et les remplace durant leurs absences, vacances ou au besoin.
- Collabore avec les collègues et son superviseur pour gérer les tâches prioritaires.
- Toute autre tâche connexe.

## Exigences du poste

- DEP et/ou autres diplômes tels que technique de transformation des aliments serait un atout
- Un an minimum d'expérience dans un milieu de transformation alimentaire
- Bonne connaissance des normes de qualité/salubrité
- Aisance avec la suite Office
- Aisance à travailler sur les documents Qualité intégré sur I-pad
- Flexible et capable de travailler sur différentes lignes, postes et quarts de travail et il prend en charge les inspections sur les lignes ou à la réception selon le besoin.

### **Habilités et comportements exigés**

- Excellent esprit d'analyse et de synthèse
- Souci de l'exactitude
- Autonome
- Capacité d'adaptation
- Habilité de travailler dans un environnement rapide et changeant
- Bon communicateur
- Respect des normes de Qualité/SST/SQF/HACCP.

### **Résultats attendus**

- Rigueur de l'ensemble des interventions
- Exactitude des données et rapports
- Augmentation significative du niveau de connaissance des intervenants de son champ de compétences
- Représentation impeccable de l'importance du contrôle Qualité au sein de l'usine Rejoignez dès aujourd'hui, Les Aliments Sunchef, une belle entreprise offrant un environnement de travail unique!

### **Avantages**

- Assurance vision
- Assurance invalidité
- Assurance maladie complémentaire
- Régimes de pension
- Congés de vacances et compensatoires
- Assurance dentaire
- Assurance vie
- Congé parental