

Superviseur de l'assurance qualité et sanitation

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 directeur de l'assurance qualité, le titulaire du poste supervise l'ensemble des activités qualité et du service sanitaire. Pour ce faire, il encadre les travailleurs sous sa responsabilité afin qu'ils rencontrent les attentes et les objectifs de l'entreprise. Il est le premier responsable des résultats de la qualité et du service sanitaire.

Description des tâches

Volet sanitaire

- Planifie et coordonne le travail des employés sous sa responsabilité en lien avec les objectifs dictés par la Directrice Qualité et les objectifs organisationnels,
- Contrôle la qualité des résultats de son équipe au quotidien en lien avec les normes établies
- Veille à l'amélioration continue des procédés de nettoyage sanitaire, selon les normes existantes et émergentes,
- S'assure de l'utilisation adéquate des produits chimiques selon les normes établies d'abord dans un objectif de santé, sécurité des travailleurs et de protection de l'environnement et ensuite de contrôle budgétaire,
- S'assure que la titration des produits chimiques est faite et respectée selon les chartes établies au quotidien
- Gère et enclenche la commande des produits chimiques,
- Propose les méthodes de travail adéquates pour l'optimisation des opérations sanitaires,
- Participe au besoin aux activités sanitaires,
- Surveille si les étapes de sanitation sont respectées,
- Effectue la mise à jour du Programme d'évaluation en continu de la sanitation (PECS) en collaboration avec les intervenants clés,
- S'implique dans tout processus d'accréditation ou d'audit selon les requêtes de la direction,
- Est en étroite collaboration avec le service de l'assurance qualité pour l'élaboration et la mise en place des normes de qualité existantes et émergentes,
- Assure la circulation de l'information clé de son service de manière bidirectionnelle (coordonnateurs de production, service AQ et directeur d'usine).
- Prépare ou supervise étroitement toute manipulation des produits chimiques pour l'utilisation par ses travailleurs,
- Contrôle les diverses prises de température nécessaire à l'exécution des travaux,
- Est responsable du contrôle de l'inventaire des produits chimiques, leurs dosages.
- Participe au besoin à tout projet spécial dicté par l'entreprise,
- Toute autre tâche inhérente au bon fonctionnement du service sanitaire.

Volet Contrôle de qualité

- Coordonne l'ensemble des activités de l'équipe AQ
- Gestion et Coaching des QC sur le terrain.
- Surveille les BPI opérationnelles au niveau de l'usine.
- Effectue des rappels de formation aux employés en cas de déviation sur le plancher.
- Gère les DAC des Clients et ou de l'ACIA et fait le suivi sur le terrain pour éviter la récurrence.
- Coordonne les différentes étapes pour l'implantation et le maintien de la norme SQF
- Faire des remplacements des QC durant les absences et les vacances.
- Remplace le Responsable Affaires Réglementaires au besoin.
- Faire des surplaces pour s'assurer que les procédures sont respectées.
- Faire la surveillance des points de contrôle et les points critiques de contrôle.
- Agit d'une manière proactive pour corriger les écarts.
- Gère les cas d'urgence et supporte le QC au besoin.
- Assure les inspections périodiques, et effectue des demandes de travaux à la maintenance et fait le suivi pour les corriger dans le délai.
- Conduit les validations des CCPs, des points de contrôle et les opportunités de les améliorer.
- Conduit et /ou participe aux projets qualité spécifique (échantillonnage, suivi des températures...)
- Assure le respect des exigences SQF au quotidien.
- Maintient une vision d'ensemble et comprend l'importance des différents rôles au sein de l'entreprise
- S'occupe de la mise à jour des outils de gestion visant la formation continue et l'évaluation du personnel sous sa charge (tableau de bord, indicateurs)
- Toutes autres tâches connexes demandées.

Volet gestion des ressources humaines

- Suscite un climat de travail propice à la motivation, l'imputabilité et le rendement
- Travaille en étroite collaboration avec le service des RH en ce qui concerne la dotation, l'évaluation du rendement, les processus disciplinaires, la formation et la santé et sécurité au travail des employés sous sa supervision
- Établit un horaire de travail optimal pour son groupe en lien avec les besoins opérationnels de l'usine
- Valide les différents rapports des heures travaillées
- Encadre et coache les employés sous sa supervision
- Participe au processus de sélection au besoin
- Participe à l'élaboration et la mise en place de tout programme de formation interne nécessaire à ses joueurs
- Identifie les besoins de formation et de perfectionnement des employés et les transmettent à la direction des ressources humaines
- S'assure de l'application des politiques internes, procédures, méthodes de travail et règlements
- Effectue l'évaluation de rendement de son personnel
- Participe à la validation du temps travaillé de ses employés à la demande du service de paie.

Exigences du poste

- Titulaire d'un DEC dans toute discipline reliée au contrôle de la qualité
- Minimum de 3 ans d'expérience dans un poste similaire
- Connaissance de l'industrie agroalimentaire essentielle
- Bonnes connaissances informatiques
- Expérience qualitative en gestion de personnel

Habilités et comportements exigés

- Autonomie / Initiative
- Qualité prise de décision
- Travail d'équipe
- Leadership
- Habiletés de conseiller / former /coacher
- Gestion du temps et des priorités
- Orientation client
- Respect des normes de Qualité/SST/SQF/HACCP.

Avantages

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