

Description de poste/ Job Description

Titre du poste / Job title:	Technicien Contrôle de la Qualité (Production) / Quality Control Technician (Production)
Se rapporte au /Reports to:	Superviseur Contrôle de la qualité / Quality Control Supervisor

English version will follow

Objectif du poste:

Le technicien supporte l'atteinte des objectifs organisationnels sur le plan de la gestion des risques en appliquant les divers contrôles et standards reliés aux programmes de qualité aux activités de la chaîne de production.

Tâches et responsabilités :

- Surveiller l'application et le respect des procédures des divers programmes HACCP/ SQF/ Kosher/ Gluten Free/ Biologique
- Former et sensibiliser en continue les employés aux règles d'hygiène et salubrité alimentaire (BPI)
- Faire les inspections pré-opérationnelles avant le démarrage des lignes de production afin de s'assurer de la conformité des équipements et surface contacts alimentaires
- Vérifier l'efficacité et le respect des procédures du nettoyage et de l'assainissement (SWAB)
- Réaliser des contrôles opérationnels quotidiens en production (contrôle des corps étrangers (verre, plastiques durs), étalonnages des balances.).
- Être responsable des inspections mensuelles des bâtiments intérieurs
- Inspecter la qualité (tests organoleptiques) des produits à toutes les étapes de la chaîne de production (matières premières, produits finis, les produits partiels)
- Surveiller les paramètres de production des produits finis en cours de fabrication.
- Effectuer des échantillonnages, et diverses analyses pour laboratoire (microbiologiques, chimiques, humidité, viscosité, gluten test, etc..).
- Rapporter, rédiger des rapports d'inspection et de non-conformité liés aux matières premières, produits finis, aux BPF.
- Effectuer une surveillance horaire de tous les points de contrôle critique (CCP), notamment : les détecteurs de métaux, l'étiquetages et les déclarations d'allergènes.
- Compiler les données dans SAP et Trace Gains, et archiver les registres de qualité.
- Participer aux audits internes et à la préparation des audits externes (clients, certifications).
- Remplacer les autres techniciens du contrôle qualité (QC) en cas d'absence ou de congés, de jour comme de soir.
- Travailler les fins de semaine au besoin.
- Accomplir toute autre tâche liée au contrôle qualité demandée par le superviseur.

Qualifications requises :

Savoir-faire :

- DEC ou AEC en Science et Technologie alimentaire
- Connaissance approfondie de HACCP et du programme de la qualité
- Expérience de 2 ans dans un poste similaire dans l'industrie alimentaire
- Bilinguisme français, anglais tant à l'oral qu'à l'écrit
- Connaissances en informatique et pour les systèmes et les bases de données

Savoir-être :

- Être organisé, rigoureux, minutieux
- Capacité d'appliquer les normes et d'en assurer le respect
- Capacité à travailler tant en équipe qu'individuellement
- Faire preuve d'autonomie et travail avec peu de supervision
- Faire de jugement et capacité à prendre des initiatives

Job purpose:

The technician supports the achievement of organizational objectives in terms of risk management by applying the various controls and standards related to quality programs to the activities of the production chain.

Duties and responsibilities:

- Monitor the application of and compliance with procedures under the various HACCP/SQF/Kosher/Gluten Free/Organic programs.
- Ongoing training and awareness-raising on food safety and hygiene rules (BPI).
- Carry out pre-operational inspections before production line start-up to ensure compliance of equipment and food contact surfaces
- Verify the effectiveness of and compliance with cleaning and sanitation procedures (SWAB...)
- Carry out daily operational production checks (foreign body control (glass, hard plastics), scale calibration.).
- Responsible for monthly inspections of interior buildings.
- Inspect product quality (organoleptic tests) at all stages of the production chain (raw materials, finished products, partial products).
- Monitor production parameters of finished products during the manufacturing process.
- Perform sampling and various laboratory analyses (microbiological, chemical, humidity, viscosity, gluten test, etc.).
- Report and write up inspection and non-conformity reports on raw materials, finished products and GMP
- Hourly monitoring of all critical control points (CCPs), including metal detectors, labeling and allergen declarations.
- Compile data in SAP and Trace Gains and archive quality records
- Participate in internal audits and prepare for external audits (customers, certifications).

- Replace other QC technicians in the event of absence, leave, or during day or evening shifts.
- Work weekends as required.
- Perform any other QC-related tasks requested by the supervisor.

Required Qualifications :

Skills:

- DEC or AEC in Food Science and Technology
- In-depth knowledge of HACCP and the quality program
- 2 years of experience in a similar position in the food industry
- Bilingualism (French and English, both spoken and written)
- Knowledge of computers, systems, and databases

Personal Attributes:

- Be organized, rigorous, and meticulous
- Ability to apply standards and ensure compliance
- Ability to work both in a team and individually
- Demonstrate autonomy and work with little supervision
- Exercise sound judgment and take initiative

Révisé le 2025-06-11