

Description de poste/ Job Description

Titre du poste / Job title:	Technicien(ne) de contrôle de la qualité (Matières premières) / Quality Control Technician (Raw Materials)
Se rapporte à /Reports to:	Directrice de qualité / Quality Assurance Director

English version will follow

Objectif du poste:

Le technicien en contrôle de la qualité - matières premières assiste l'équipe de contrôle de la qualité dans la réception, y compris l'inspection des matières premières, les retouches de produits, l'étiquetage et les inspections liées aux BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication). Ce rôle sert également de soutien pour les techniciens en contrôle qualité lors des besoins en réception et production, contribuant ainsi aux objectifs de qualité de l'organisation.

Responsabilités :

- Transporter les matières premières entre l'entrepôt et la salle d'inspection pour vérification.
- Inspecter les matières premières à leur réception (stockées dans nos installations ou entrepôts tiers) pour garantir qu'elles sont exemptes de défauts et conformes aux spécifications internes et aux directives externes.
- Rédiger des rapports d'inspection et de non-conformité liés aux matières premières et aux BPF, et effectuer les suivis nécessaires.
- Préparer et collecter des échantillons pour analyses en laboratoire.
- Préparer les demandes d'analyse en laboratoire (CDT) selon les besoins.
- Effectuer divers tests de contrôle qualité sur les matières premières.
- Réaliser des évaluations sensorielles aléatoires sur les produits stockés.
- Être responsable des inspections mensuelles du bâtiment selon les normes HACCP et SQF.
- Effectuer des inspections quotidiennes des BPF dans les entrepôts.
- Participer aux retouches et à l'étiquetage des produits.
- Assurer le suivi des non-conformités (matières premières et BPF).
- Remplacer d'autres membres de l'équipe (techniciens et coordonnateurs QC matières premières) en cas d'absence.
- Être capable de soulever des sacs jusqu'à 50 lbs/23 kg.
- Réaliser toute autre tâche liée au contrôle qualité demandée par le superviseur immédiat.

Qualifications requises :

Savoir-faire :

- DEC ou AEC en sciences et technologies alimentaires/sciences alimentaires.
- Expérience de 1 à 2 ans dans un poste similaire dans l'industrie alimentaire.
- Maîtrise du français et de l'anglais (oral, écrit).
- Connaissance de base de MS Office, Tracegain (un atout).

- Connaissance de base du HACCP (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) et des BPF.

Savoir-être:

- Compétences organisationnelles et gestion du temps.
 - Capacité à gérer plusieurs tâches simultanément.
 - Attention aux détails.
 - Capacité à travailler de manière autonome et en équipe.
-

Objective:

The Quality Control Technician - Raw Materials assists the quality control team in receiving, including the inspection of raw materials, product rework, labeling, and inspections related to GMP (Good Manufacturing Practices). This role also provides support to quality control technicians as needed in receiving and production, contributing to the organization's quality objectives.

Responsibilities:

- Transport raw materials between the warehouse and the inspection room for verification.
- Inspect raw materials upon receipt (stored in our facilities or third-party warehouses) to ensure they are defect-free and comply with internal specifications and external guidelines.
- Write inspection and non-conformance reports related to raw materials and GMP and perform necessary follow-ups.
- Prepare and collect samples for laboratory analysis.
- Prepare laboratory analysis requests (CDT) as needed.
- Perform various quality control tests on raw materials.
- Conduct random sensory evaluations on stored products.
- Be responsible for monthly building inspections according to HACCP and SQF standards.
- Perform daily GMP (Good Manufacturing Practices) inspections in warehouses.
- Assist in product rework and labeling.
- Support non-conformance follow-ups (raw materials and GMP).
- Replace other team members (QC raw material technicians and coordinators) in case of absence.
- Be able to lift bags weighing up to 50 lbs/23 kg.
- Perform any other quality control-related tasks as requested by the immediate supervisor.

Required Qualifications :

Skills:

- DEC or AEC in Food Science & Technology / Food Science.
- 1 to 2 years of experience in a similar position within the food industry.
- Proficiency in French and English (oral and written).
- Basic knowledge of MS Office; familiarity with Tracegain is an asset.
- Basic knowledge of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) and GMP (Good Manufacturing Practices).

Personal Attributes:

- Strong organizational and time-management skills.
- Ability to multitask effectively.
- Attention to detail.
- Ability to work independently as well as within a team.

Révisé le 2026-02-