

Émergente, innovante et en croissance, l'entreprise Croké alimente la vie en toute liberté. Croké fabrique ce qui est nécessaire aujourd'hui et essentiel pour demain; des produits garantis libres d'allergènes prioritaires, sans gluten et majoritairement végétaliens.

Avec l'équipe Croké, faites de la gymnastique faciale : Souriez ! Dites bonjour la vie ! « Croké la vie »! Prenez les choses en main, faites œuvre utile, aidez vos collègues et vous-même en faisant ce qui est juste et honnête, ayez confiance les uns envers les autres, car tout est possible ensemble. « Croké la vie » signifie : soulignez les victoires, vibrez de fierté et admettez l'échec avec lucidité. Demandez « Pourquoi ? Comment ? », soyez curieux ! Saisissez les occasions, soyez ouvert au changement et faites une différence un jour à la fois.

Restez unique, on vous aime comme ça !

✓ Temps plein ✓ Jour ✓ Soir (avec prime) ✓ Lundi au vendredi

📍 Québec, Saint-Augustin-de-Desmaures / Parc industriel Ouest

Sous la responsabilité du supérieur immédiat, le titulaire du poste est responsable du maintien et de la mise à jour du système qualité, en effectuant des inspections et des validations à plusieurs niveaux. Il devra faire preuve de rigueur et de créativité afin d'implanter, améliorer et maintenir tous les préalables en vue d'obtenir les certifications requises pour Croké.

Le poste est de jour, à temps plein.

L'usine se situe dans le parc industriel ouest à Saint-Augustin-de-Desmaures.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Inspection et vérification

- * Effectuer des inspections quotidiennes, telles que les tournées préopérationnelles
- * Assure la conformité des matières premières et emballages
- * Procéder à l'inspection des locaux et du bâtiment selon les fréquences établies
- * Assurer le suivi des maintenances préventives, des équipements et des locaux
- * Effectuer les contrôles de poids et les validations des produits finis

Respect des procédures et documentation

- * Résoudre les problématiques de qualité en collaboration avec l'équipe qualité
- * Veiller à l'application des procédures et des bonnes pratiques de salubrité mises en place
- * Donner diverses formations aux nouveaux employés: CNESST, Hygiène et salubrité, etc.
- * Sensibiliser et assurer une surveillance accrue sur le respect des procédures contre les allergènes spécifiques chez Croké.
- * Identifier et rédiger des rapports de mesures correctives et assurer le suivi de celles-ci
- * Veiller à la tenue de tous les registres productions conformes aux exigences réglementaires requises

Amélioration continue

- * Communiquer les irrégularités de production et la documenter dans le registre approprié
- * Faire le suivi des enquêtes et des plaintes, afin d'assurer une communication continue avec les clients
- * Instaurer de nouvelles procédures qualité selon les normes établies d'une certification en voie d'obtention et assurer leurs mises en place
- * Compilation de données de productions afin d'en faire l'analyse

EXIGENCES

Formation technique dans un domaine relié à l'alimentation

1 à 2 ans d'expérience dans un poste similaire, un atout

- * Connaissances approfondies des lois et règlements de divers organismes et certifications : ACIA, MAPAQ, FDA, HACCP, BRC, etc.
- * Être au courant des nouvelles règles d'étiquetage
- * Connaissance générale des logiciels d'analyse nutritionnelle, un atout.
- * Maîtriser la suite Office 365 et Adobe un atout
- * Communiquer verbalement et par écrit : bilingue (français et anglais), un atout

CONNAISSANCES ET APTITUDES ESSENTIELLES

- * Autonomie et rigueur
- * Avoir une grande concentration et une approche structurée et méthodique
- * Démontrer un esprit d'analyse et un sens du jugement développé
- * Être proactif, trouver des solutions rapides et innovantes
- * S'adapter dans un environnement rapide et évolutif
- * Être jovial et coopératif

Soumettre votre candidature à l'adresse courriel :

capital.humain@croke.ca

