



## Chef qualité

Chez Cintech agroalimentaire, centre d'innovation et de recherche appliquée, nous misons sur nos expertises et technologies pour offrir des solutions sur mesure afin de répondre aux besoins des entreprises. Les experts et spécialistes composant notre équipe travaillent en collaboration pour réaliser et accélérer les projets des entreprises, et ainsi, répondre aux nouvelles attentes de la société en matière d'alimentation.

### POSTE

**Sous la supervision de la responsable qualité, le chef qualité assurera la gestion et l'exécution de divers projets reliés à la salubrité et à la qualité des aliments.**

- Effectuer un diagnostic des procédures et méthodologie en place chez les clients et fixer des objectifs pour l'atteinte des résultats attendus.
- Assurer la rédaction complète ou partielle de systèmes de salubrité des aliments conformes au règlement sur la salubrité des aliments au Canada, HACCP et aux référentiels du GFSI (BRC, SQF, FSSC22000, Canada Gap, Primus, etc.).
- Accompagner les entreprises dans leur propre démarche de rédaction des systèmes nommés précédemment.
- Appuyer les entreprises dans l'implantation des programmes et des procédures.
- Appuyer les entreprises dans leur demande de licence RSAC dans mon ACIA et leur démarche d'importation et d'exportation.
- Accompagner les entreprises dans leurs travaux de construction ou de rénovation.
- Faire les mises à jour documentaires lors de changements réglementaires ou lors de sortie de nouvelles versions de référentiel du GFSI.
- Procéder à la rédaction de plan de validation et à l'appui à la validation.
- Donner de la formation en entreprise.
- Réaliser des audits internes en entreprise.
- S'impliquer dans les veilles scientifiques, réglementaire et normative.
- Développer le service d'assurance qualité chez Cintech en travaillant sur des projets internes.
- Travailler en étroite collaboration avec les autres services de Cintech.

## PROFIL RECHERCHÉ

- Faire preuve d'un leadership positif
- Gérer les priorités et travailler sur plusieurs projets différents en même temps
- Être en mode solution
- Capacité à travailler dans différents secteurs de l'alimentaire et différents enjeux
- Communiquer une culture de salubrité et agir à titre de leader au sein des clients partenaires
- Avoir un bon sens de l'autonomie
- Favoriser la collaboration
- Effectuer des visites fréquentes dans plusieurs entreprises clientes
- Avoir la passion du domaine alimentaire
- Baccalauréat en sciences et technologies des aliments ou l'équivalent
- Diplôme d'étude collégial
- Certificat de compétence HACCP et auditeur interne
- Certification GFSI
- Bonne connaissance de différents secteurs de l'alimentaire
- FSMA, un atout

## NOS AVANTAGES

- Assurance dentaire
- Assurance maladie complémentaire
- Assurance vie
- Congés payés
- Événements d'entreprise
- Horaires flexibles
- REER collectif
- Stationnement sur place
- Tenue décontractée

Une rémunération concurrentielle complète sera offerte au candidat qui répondra aux critères de sélection. Seules les candidatures retenues pour le processus d'entrevue seront communiquées. L'emploi du masculin vise uniquement à alléger le texte. Nous souscrivons au principe de l'équité en matière de l'emploi.

*Faites parvenir votre candidature à Jessica Brin au [jbrin@cintech.ca](mailto:jbrin@cintech.ca)*