



Chef(fe) Réglementaire

RÔLE

Comprendre, analyser les exigences du projet et du besoin puis définir la stratégie de travail et des options qui seront offertes en termes de réponse réglementaire.

Accompagner les clients dans une relation de collaboration pour atteindre le succès du projet.

Le/la Chef(fe) Réglementaire agit à titre d'expert et de conseil veillant au développement de produits alimentaires conformes aux lois et règlements en vigueur sur le marché canadien tout en navigant dans un environnement innovant moins normé. Le chef intervient donc à tous les niveaux de la commercialisation des produits, de la validation du concept aux messages publicitaires.

RESPONSABILITÉS

- Effectuer les recherches réglementaires dans la poursuite des objectifs des clients.
- Saisir des ingrédients et des recettes dans le logiciel Genesis.
- Créer des tableaux de valeur nutritive et des listes d'ingrédients.
- Réaliser la vérification de l'étiquetage des aliments des différents clients conformément aux exigences de Santé Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- Vérifier la conformité d'allégations propres aux aliments.
- Rédiger des rapports d'opinion/ d'analyse de risque réglementaire.
- Procéder au diagnostic des produits en vue de la nouvelle réglementation du symbole nutritionnel sur le devant de l'emballage (Front-of-pack).
- Agir en tant qu'intermédiaire auprès des autorités compétentes canadiennes dans l'évaluation de la conformité des produits (*ingrédients/additifs autorisés, allégations, etc.*).
- Offrir des formations en matière d'application de la réglementation aux clients.
- Toutes autres tâches connexes.

COMPÉTENCES et HABILITÉS

- Sens de l'initiative et pensée stratégique
- Rigueur, organisation du travail et attention aux détails;
- Capacité de vulgarisation aiguisée;
- Gestion des priorités et des livrables;
- Capacité à travailler plusieurs projets en parallèle;
- Faire preuve d'autonomie ;
- Avoir une facilité à travailler en équipe;

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme d'études collégiales (DEC) ou Baccalauréat relié au domaine alimentaire (*diététique, nutrition, sciences et technologies des aliments*) ou toute autre formation équivalente;
- Minimum 5 ans d'expérience en affaires réglementaires alimentaires;
- Bonne connaissance des différents secteurs de l'alimentaire;
- Connaissance de Genesis R&D (un atout);
- Bilinguisme (oral et écrit);
- Maîtrise de la suite Microsoft office.

NOS AVANTAGES

- Assurances collectives, incluant la couverture dentaire;
- Régime enregistré d'épargne-retraite (REER) avec contribution de l'employeur;
- Possibilité de travail en mode hybride
- 13 jours de congé férié + 7 jours de congé de maladie;
- Un environnement de travail stimulant et innovant;
- Une entreprise axée sur la croissance personnelle.

Si cette offre vous interpelle et que vous croyez être la personne qu'il nous faut, faites parvenir votre curriculum vitae à Émilie Jacques, ejacques@cintech.ca,
Au plaisir de vous rencontrer!

**Seules les personnes sélectionnées seront contactées*

