

Cintech est un centre collégial de transfert des technologies spécialisé dans l'agroalimentaire existant depuis 1986. Sa vision est d'être le Centre d'expertise incontournable pour l'innovation dans le secteur de la transformation agroalimentaire au Québec. Cintech est devenu au fil des ans un exemple de réussite dans son domaine, focalisant toujours sur sa mission originale qui est de contribuer à l'innovation et à la compétitivité des entreprises de transformation alimentaire par le soutien à la R&D et la recherche consommateurs dans le but de favoriser l'accès à de nouveaux marchés (support à l'innovation) et d'optimiser la performance opérationnelle (support à la compétitivité).

POSTE

Sous la supervision de la directrice Service Qualité et en collaboration avec les chefs de projet, le technicien devra assurer l'exécution de divers projets reliés à la salubrité et à la qualité des aliments, majoritairement en entreprise.

RESPONSABILITÉS

- Assurer le remplacement de personnel qualifié en entreprise (coordonnateur HACCP, technicien contrôle qualité) ;
- Appuyer le chef de projet dans la rédaction, la formation et l'implantation en entreprise de système de salubrité conforme aux RSAC, GFSI et HACCP ;
- Développer le service Assurance Qualité chez Cintech agroalimentaire en travaillant sur des projets internes ;
- Travailler en étroite collaboration avec les autres services de Cintech agroalimentaire (Recherche et développement et Recherche consommateurs) au besoin ;
- Toutes autres tâches connexes.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Faire preuve d'un grand leadership positif ;
- Gérer les priorités et travailler sur différents projets en même temps ;
- Résoudre les problèmes et analyser les risques ;
- Être en mesure de travailler dans différents secteurs de l'alimentaire ;
- Faire preuve d'autonomie ;
- Identifier des opportunités d'amélioration ;
- Avoir une facilité à travailler en équipe ;
- Être ouvert à des visites fréquentes dans plusieurs entreprises, y compris des abattoirs ;
- Avoir la passion du domaine alimentaire.

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme d'études collégiales (DEC) relié au domaine alimentaire (TPQA ou diététique) ou toute autre formation équivalente ;
- Certificat de compétence HACCP et auditeur interne ;
- GFSI ;
- FSMA (un atout) ;
- Bonne connaissance des différents secteurs de l'alimentaire ;
- Bilinguisme (un atout).

NOS AVANTAGES

- Assurances collectives ;
- Régime enregistré d'épargne-retraite (REER) avec contribution de l'employeur ;
- Salaire concurrentiel ;
- Possibilité de faire du télétravail ;
- Un environnement de travail stimulant avec une équipe de rêve ;
- 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 Catherine Langevin, clangevin@cintech.ca, avant le 24 décembre 2021.

Au plaisir de vous rencontrer!