

LA FROMAGERIE
St-Guillaume

La Fromagerie Saint-Guillaume est la recherche d'un/une technicien(ne) de laboratoire pour combler un poste actuellement disponible sur le quart de travail de 15h30 à 0h00.

TECHNICIEN – LABORATOIRE

DESCRIPTION DU POSTE

Relevant du responsable Contrôle Qualité, le/la titulaire du poste effectue différents tests et analyses, tant en usine qu'en laboratoire, en plus d'en compiler les résultats. Il/Elle s'assure du respect des bonnes pratiques industrielles ainsi que de la qualité des produits finis.

Type d'emploi : Temps plein, permanent

Principales responsabilités

- Analyser les caractéristiques physico-chimiques des matières premières, produits en cours, produits finis, environnementales.
- Évaluer les résultats selon les normes établies et communiquer les corrections à apporter à son supérieur immédiat.
- Effectuer différents tests de laboratoire et sur les produits en cours ou finis afin de s'assurer du respect des normes et aviser son supérieur immédiat en cas de problème.
- Échantillonner et respecter la fréquence d'échantillonnage pour les tests microbiologiques et pour le test de durée de vie.
- Participer au calibrage et à l'entretien des équipements de laboratoire.
- Enregistrer les résultats des différents tests et inspections dans la base de données appropriée.
- Faire l'échantillonnage selon la procédure établie et remplir la documentation appropriée.
- Respecter, signaler et faire respecter les bonnes pratiques de fabrication (BPF).
- Signaler toute situation de contamination potentielle.
- Réaliser des statistiques et différents rapports d'analyse et de projets.
- Appliquer les politiques et règlements (ex. : SST, HACCP, SQF, etc.) de l'entreprise.
- Effectuer toutes autres tâches connexes ou demandées par son supérieur immédiat.

En regard de la sécurité alimentaire, le/la titulaire doit veiller à conditionner les échantillons de laboratoire et de procéder à diverses tâches :

- Échantillonner l'eau et l'air;
- Contrôler l'assainissement et l'échantillonnage micro des équipements;
- Mettre à jour les spécifications et registres de qualité;
- Surveiller le programme de rappel codage.

Vous possédez le profil suivant

- Détenir ou être en voie d'obtention d'un diplôme collégial en technologie agroalimentaire, en diététique, en chimie-biologie ou autres formations équivalentes.
- Posséder minimalement de 1 à 3 ans d'expérience dans un laboratoire.
- Avoir travaillé dans le secteur alimentaire et, plus particulièrement, dans un environnement SQF sera considéré comme un atout important.
- Maîtrise des logiciels MS Word et MS Excel et avoir une bonne connaissance de l'informatique.
- Personne minutieuse, organisée, autonome, et ayant le souci du détail.
- Avoir une bonne dextérité fine.
- Être en mesure de manipuler des produits chimiques et de manipuler des poids jusqu'à 20 kg.

Soumettez-nous votre candidature par courriel à [**rh@agrilait.com**](mailto:rh@agrilait.com).