# TECHNICIEN(NE) EN ASSURANCE & CONTRÔLE QUALITÉ RECHERCHÉ!

Grisspasta est une entreprise familiale spécialisée dans la production de pâtes alimentaires et établie au Canada depuis 1982.

**Voici un aperçu du travail à effectuer:**

- Coordonner les activités quotidiennes du système de sécurité alimentaire;
- Effectuer les activités de surveillance et de vérifications nécessaires pour assurer que les éléments du programme SMSDA sont réalisés conformément à celui-ci;
- Assurer le suivi des actions correctives internes ou externes pour valider leur implantation et leur efficacité;
- Donner de la formation technique aux employés, en lien avec les exigences du programme de formation ;
- Effectuer les vérifications des documents de contrôles, sous supervision du responsable du département Qualité.

**Exigences :**

- Minimum d'une année d'expérience dans un poste similaire;
- Détenir une expérience pertinente dans une entreprise manufacturière alimentaire;
- DEC en Diététique, Transformation alimentaire ou en Science et Technologie des aliments;
- Connaissance des normes HACCP, GFSI, FSSC 22000; et des bonnes pratiques de fabrication;
- Connaissance informatique de base : Windows, Excel, Word et Outlook.

**Conditions de travail**

- Horaire de jour (7h00-15h30)
- Salaire 24$/h avec une augmentation après la période de probation;
- Assurances collectives et journées maladie offerts après la période de probation;
- Facilement accessible en transport en commun;
- Ambiance de travail familiale avec un bel esprit d'équipe;
- *Possibilité d'avancement.*

**Voici comment nous faire parvenir votre candidature:**

**Abder Haddouche Tél. : 450-651-4150 poste : 233**

**Courriel : rh@grisspasta.com | Fax : 450-651-8701**

**En personne du lundi au vendredi entre 8h et 16h30.**

***Au plaisir de vous rencontrer!***

*Grisspasta applique un programme d'accès à l'égalité en emploi et invite les femmes, les autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées à postuler.*