



## Directeur(trice) du service technique

**N**otre client, un des plus important manufacturier de l'industrie alimentaire nord-américaine. En affaires depuis plus d'un siècle, notre client réalise annuellement un chiffre d'affaires de plus de 12 MM et emploi plus de 25 000 personnes dans le monde. Ces usines fabriquent des mets préparés et des aliments sous une dizaine de marques fortes et bien établies. Notre client possède deux usines aux Québec situées sur la rive-nord de Montréal. Afin de compléter son équipe de direction, notre client cherche à s'adjoindre les services d'un Directeur des services techniques compétent, expérimenté et performant. Sous la responsabilité du Directeur de l'usine, le Directeur du service technique devra gérer toutes les activités reliées à la gestion de la qualité et de la sécurité alimentaire de l'usine. En plus de mettre en œuvre les différentes missions de ses fonctions et les certifications existantes (HACCP et SQF), cette personne sera responsable de maintenir l'intégrité du système qualité en tout temps et être l'interlocuteur principal sur toutes les questions liées à son champ d'expertise. Dans le cadre de ses responsabilités, le directeur technique devra :

- ▶ Élaborer, gérer et assurer le respect des procédures et politiques en matière de qualité et de sécurité alimentaire ;
- ▶ Assurer l'application des lois et règlements internes et externes ;
- ▶ Gérer une petite équipe composée de spécialistes en qualité ainsi qu'un coordonnateur de la qualité ;
- ▶ Assurer la bonne gestion des budgets alloués au service ;
- ▶ Assurer le suivi des plans d'actions des audits et des inspections internes et externes ;
- ▶ Tenir à jour les spécifications d'ingrédients, des procédés, des produits finis ainsi que des programmes de contrôles et de gestion ;
- ▶ Élaborer des programmes de formation et de développement des employés et des gestionnaires;
- ▶ Participer et implanter des programmes de réduction de coûts ;
- ▶ Collaborer à la réalisation de nouveaux produits, l'amélioration de la qualité et des coûts de fabrication des produits existants ;
- ▶ Rapporter aux personnes concernées toutes déviations relatives aux respects des programmes implantés ;



## Affichage de poste

### Formation requise

Détenir un baccalauréat en sciences et technologies des aliments, en sciences (chimie, biochimie), en génie ou dans une autre discipline connexe.

### Expérience requise

Un minimum de 10 ans d'expérience en entreprise manufacturière dont au moins 6 ans d'expérience en assurance de la qualité dans la transformation alimentaire. Un minimum de 5 ans d'expérience dans des fonctions de gestion et de supervision est nécessaire pour accéder à cette fonction.

### Habilités et connaissances requises

- ▶ Excellentes connaissances du contrôle de la qualité et de la sécurité alimentaire ;
- ▶ Très bonne connaissance des normes de l'industrie alimentaire (HACCP , SQF) ;
- ▶ Leadership technique démontré ;
- ▶ Faire preuve de jugement, d'autonomie et d'initiative ;
- ▶ Avoir un fort esprit analytique ;
- ▶ Posséder d'excellentes habiletés de résolution de problèmes ;
- ▶ Bonne capacité à communiquer et mobiliser une petite équipe de spécialistes ;
- ▶ Excellente maîtrise du français et très bonne connaissance de l'anglais à l'oral et à l'écrit.

Ce poste est disponible dès maintenant et le processus de recrutement est actuellement en cours.

Afin de postuler, veuillez communiquer avec :  
Mélanie Gendron  
Conseillère en recrutement de cadres  
[mgendron@desnoyersconseils.com](mailto:mgendron@desnoyersconseils.com)  
Téléphone : 514 935-1111  
[www.desnoyersconseils.com](http://www.desnoyersconseils.com)

