



LE CENTRE D'EXPERTISE FROMAGÈRE DU QUÉBEC

Est à la recherche d'un(e) candidat(e) au poste de conseiller(ère) en Qualité

Le Centre d'Expertise Fromagère du Québec (CEFQ) a pour mandat de développer, coordonner et offrir des services-conseil et outils adaptés au secteur fromager en collaboration avec les instances gouvernementales, universitaires et autres organismes, tout en supportant l'entreprise fromagère artisanale sur les différentes problématiques rencontrées.

TU ES UN OU UNE PASSIONNÉ.E DES FROMAGES??

Joins-toi à notre équipe dynamique et compétente ayant à cœur le développement et la pérennité des fromageries québécoises. En œuvrant au CEFQ, tu contribueras activement au succès de ce secteur grâce à tes connaissances, tes expériences et ton professionnalisme hors du commun. Si tu te reconnais en ces mots, nous t'invitons à parcourir cette offre!



VOICI LES CONDITIONS QUE NOUS AVONS À T'OFFRIR :

- Un poste permanent à plein temps (37,5 heures/semaine);
- Une formule flexible combinant majoritairement du télétravail ainsi que des déplacements réguliers chez nos fromageries membres;
- Un programme de formation et d'accompagnement jumelant développement technique et relationnel, incluant du coaching;
- D'excellentes conditions salariales, incluant des assurances groupe et autres programmes de soutien personnel et/ou familial;
- Des horaires souples qui incluent notamment des congés statutaires et autres congés rémunérés, facilitant la conciliation travail avec les autres obligations courantes.

ET LA FORME QUE POURRAIT PRENDRE TON QUOTIDIEN :

De manière générale, le/la conseiller -ère en Qualité planifie, coordonne et assure la mise en œuvre des divers services auprès de la clientèle du CEFQ : conseil, formation en entreprise, service de courtoisie et d'urgence. Membre engagé de l'équipe, il/elle participe aux activités courantes de l'organisation et contribue activement à la réalisation de sa mission.

Plus spécifiquement, il/elle se verra confier les responsabilités suivantes :

- Accompagner les fromageries dans l'élaboration, la rédaction et/ou la mise à niveau de protocoles, cahiers de procédures, registres et autres documents de référence à leur système qualité;
- Accompagner les fromageries dans la mise en place de systèmes qualité ou d'innocuité, et dans leur préparation en vue d'audits;
- Collaborer avec les fromageries afin qu'elles se conforment aux exigences sanitaires et réglementaires;



- Supporter, en équipe avec ses collègues conseillers en technologies fromagères, les fromageries dans leurs processus d'amélioration de la qualité des fromages ainsi que dans l'ensemble des aspects opérationnels;
- Dispenser des services de formation de base demandés par les clients;
- Apporter un soutien aux projets d'aménagement des locaux et de nouvelles installations Techniques;
- Tenir à jour rigoureusement les dossiers de ses clients à l'aide des outils fournis;
- Gérer les dossiers individuels des fromageries du CEFQ et en assurer les suivis dans le respect des délais raisonnables;
- Partager ses conclusions dans les différents dossiers qu'il gère avec ses collègues avant de les publiciser pour optimiser le point de vue et favoriser une vision d'ensemble;
- Contribuer à l'atteinte des objectifs du CEFQ et maintenir des liens cordiaux et professionnels avec les clients.

Ce que nous recherchons :

QUALIFICATIONS ET EXIGENCES REQUISES

- Au minimum, DEC en transformation alimentaire ou expérience de travail pertinente;
- Excellente connaissance des exigences réglementaires provinciales et fédérales;
- Compréhension des principes de base des différentes technologies fromagères (pâtes dures, fermes, semi-fermes, molles, lactiques, etc.);
- Expérience de 3 - 5 ans en Assurance Qualité dans le domaine alimentaire, de préférence dans le milieu de la fabrication fromagère;
- Permis de conduire valide — déplacements fréquents en région, au Québec.

PROFIL DE COMPÉTENCES SOUHAITÉ

- Attitude collaborative, entregent et esprit d'équipe développé;
- Sens de la communication et de la vulgarisation;
- Capacité de représentation et promotion;
- Sens de l'organisation, de la gestion du temps et des priorités;
- Capacité d'adaptation;
- Sens de l'initiative et autonomie;
- Rigueur, esprit d'analyse et de résolution de problèmes;
- Professionnalisme et discernement notamment pour la confidentialité, la tenue, l'éthique, respect des échéances, ponctualité, obligations de réserve, etc.

CE DÉFI T'INTÉRESSE?

N'hésite pas à faire parvenir, par courriel, ton curriculum vitae accompagné d'une lettre d'intention, avant le 14 décembre 2022, à :

Alain Marchand, Directeur Général
alain.marchand@expertisefromagere.com