

OFFRE D'EMPLOI ADJOINT.E EN ASSURANCE QUALITÉ

ACER Division Inspection inc. (ADI) est la seule entreprise indépendante au Québec spécialisée dans l'évaluation du sirop d'érable. Forte d'une expertise unique dans le classement du sirop d'érable en vrac, ADI se distingue par son travail hautement spécialisé en évaluation sensorielle. Cette mission exige rigueur, précision et constance.

Soutenue par une équipe passionnée et engagée vers l'excellence, ADI assure un rôle essentiel dans la qualité et la crédibilité de la filière acéricole. Dans ce contexte, le poste d'adjoint.e en assurance qualité joue un rôle clé pour maintenir les standards élevés qui font la réputation de l'organisation.

Bien que ses fonctions soient principalement rattachées aux activités d'ADI, la personne en poste apportera également un **soutien ponctuel** à certaines responsabilités liées aux Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ). Ce rôle complémentaire vise surtout à appuyer les opérations et la cohérence des pratiques, tout en demeurant secondaire par rapport aux tâches principales réalisées au sein d'ADI.



Lieu de travail : Laurierville (Québec)



Tâches et responsabilités :

Pour ACER Division Inspection :

- ▶ Effectuer les contrôles de qualité aux différentes étapes des opérations du laboratoire;
- ▶ Assurer et veiller à l'application des bonnes pratiques du laboratoire;
- ▶ Collaborer avec la responsable assurance qualité lors des investigations sur des plaintes et des non-conformités;
- ▶ Participer à la validation et à la calibration des instruments d'inspection;
- ▶ Participer à la mise à jour des procédures, des instructions et des formulaires;
- ▶ Contribuer à l'amélioration du système de gestion documentaire;
- ▶ Effectuer des audits internes;
- ▶ Gérer les retenues qualité;
- ▶ Responsable de la mise en place d'un plan de prévention, à la création du comité de santé et de sécurité (CSS) et à la désignation d'un représentant en santé et sécurité (RSS), et en assurer le suivi;
- ▶ Veiller à l'application continue des recommandations du programme de prévention de la mutuelle et au respect des consignes SST;
- ▶ Toutes autres tâches connexes.

Pour les PPAQ :

- ▶ Déetecter, évaluer, investiguer et documenter les non-conformités afin de s'assurer de la fermeture des écarts (mesures correctives et préventives);
- ▶ Initier des actions correctives avec les intervenants concernés;
- ▶ Assurer une formation adéquate des employés sur les programmes préalables, les points à contrôler, et les bonnes pratiques industrielles (BPI);
- ▶ Accompagner les employés dans l'utilisation des outils informatiques mis à leur disposition;
- ▶ Supporter la responsable de la certification SQF dans le maintien et la mise à jour des programmes qualité;
- ▶ Toutes autres tâches connexes.



Compétences interpersonnelles et relationnelles :

- ▶ Collaboration efficace avec toutes les parties prenantes, internes et externes;
- ▶ Excellente habileté en communication et relations interpersonnelles;
- ▶ Esprit d'équipe et attitude proactive envers les résultats et la qualité;
- ▶ Rigueur et sens des responsabilités, notamment en matière de sécurité et de conformité;
- ▶ Autonomie et organisation dans la gestion des priorités;
- ▶ Polyvalence et capacité à s'adapter à des tâches variées;
- ▶ Adaptation aux changements et aux imprévus avec flexibilité dans le travail;
- ▶ Faire preuve de fortes capacités d'analyse, de synthèse et de vulgarisation.



Qualifications requises :

- ▶ Détenir un diplôme collégial en technologie agroalimentaire, en diététique, en chimie-biologie ou autre formation équivalente;
- ▶ Posséder de 1 à 3 ans d'expérience dans des fonctions similaires;
- ▶ Expérience dans le secteur alimentaire, idéalement dans un environnement HACCP et SQF, considérée comme un atout important;
- ▶ Formation en contrôle qualité, assurance qualité ou hygiène industrielle, considérée comme un atout important;
- ▶ Excellente maîtrise du français, tant à l'oral qu'à l'écrit;
- ▶ Maîtriser les logiciels de la Suite Office (Word, Excel, Outlook).



CONDITIONS D'EMPLOI

Contrat et avantages

- ▶ Poste permanent à temps plein (40 heures par semaine), de jour;
- ▶ Salaire compétitif selon l'expérience et les compétences;
- ▶ Environnement de travail stimulant et spécialisé.

POUR POSTULER

Faites parvenir votre candidature complète (CV et lettre de motivation) par courriel d'ici le 13 février 2026 à : Mme Pauline Vrain, responsable des ressources humaines à rh@acerinspec.ca.

