

Oly-Robi Transformation s.e.c

212, chemin du Canton Sud, casier postal 1541
Yamachiche (Québec) G0X 3L0

Poste : Analyste, amélioration continue en qualité de la viande

Responsabilités :

À l'aide de différentes collectes de données et d'analyses, le titulaire doit établir les éléments clés permettant d'obtenir une qualité constante de la viande de porc en fonction des objectifs et critères connus afin de satisfaire aux exigences élevées de nos clients.

À partir des résultats mesurés de la qualité de la viande, identifier les sources de variation à l'intérieur de l'ensemble de notre structure verticale, de l'emballage du produit jusqu'en amont à partir de l'élevage.

Entre autres tâches, le titulaire doit :

- Évaluer la qualité de la viande obtenue en fonction des journées, des lots, des fermes, du transport et des fournisseurs;
- Mettre en place, par des visites à l'abattoir et aux différentes fermes, des outils de diagnostics permettant d'identifier les impacts positifs et/ou négatifs sur la qualité de la viande relativement :
 - À la manipulation des animaux :
 - À la ferme, durant l'élevage;
 - Aux chargements des porcs à la ferme;
 - Durant le transport des porcs;
 - Au déchargement à l'abattoir;
 - En attente dans l'étable chez LucyPorc;
 - Lors du déplacement vers l'assomage;
 - À l'assomage par CO₂;
 - Aux conditions en élevage (fermes) :
 - Par le gain de poids durant l'engraissement et les performances zootechniques;
 - Par l'application des programmes alimentaires;
 - Par les maladies durant l'élevage et la résistance au stress;
 - Et autres.
- Constituer une banque de données relatives aux différents points de contrôle, en faire l'évaluation;

/2...

- Travailler avec l'équipe en place pour aider à déterminer les changements ou les orientations à apporter, les formations à préparer et/ou à donner, les projets de recherche et développement nécessaires afin de standardiser le cahier de charge et obtenir constamment un produit de haute qualité;
- Faire un suivi des changements proposés, établir un système de suivi des résultats afin de produire régulièrement une synthèse de l'évolution de la qualité de manière à valider lesdits changements ou orientations;
- Conserver des archives de toutes les modifications et/ou analyses mise en place;
- Assurer, par des audits, le suivi des changements et orientations décidés par le comité de gestion.
- Le candidat se rapportera directement au Directeur général de *Oly-Robi* et travaillera en étroite collaboration avec :
 - Le responsable de l'assurance qualité chez Lucyporc;
 - Le directeur de la nutrition et le secteur de recherche et développement du Groupe Robitaille;
 - Le directeur général et le directeur de la production du Groupe Robitaille.

Exigences :

- Titulaire d'un baccalauréat en agronomie - production animale ou en transformation alimentaire (volet qualité de la viande) et une année d'expérience dans le domaine de la transformation alimentaire;
- Excellentes habiletés en français et en anglais (parlé et écrit);
- Très bonne maîtrise des principaux logiciels utilisés;
- Autonomie;
- Rigueur;
- Capacité d'adaptation.

Conditions de travail :

- Le titulaire devra s'adapter à un horaire de travail variable et à des déplacements;
- Plusieurs avantages sociaux en place.

Les candidats intéressés doivent faire parvenir leur curriculum vitae à l'attention de :

Sylvie Laliberté
Directrice, ressources humaines
212, Canton Sud, casier postal 1541
Yamachiche (Québec) G0X 3L0
Courriel : rh@lucyporc.com

Veuillez noter que seulement les candidats retenus pour une entrevue seront contactés.

