

1. Spécialiste, spécifications de produits (Wafaa Bahi)

- Responsable de la mise à jour des fiches techniques de produits finis, de matières premières et de matériaux d'emballage et d'en structurer l'accès.
- Maintien à jour les systèmes, spécifications et informations exigées par les clients (ex : Fiches techniques clients, chartes allergènes, FOCUS, Tce ou autres).
- Maintenir à jour les différents médias d'information technique sur les produits (bases de données, fiches techniques, sites web d'Olymel, etc...)
- Personne-ressource en soutien au service la clientèle concernant l'information technique de nos produits (allergies, intolérances, composition, qualité...)
- Responsable de l'ouverture des codes porc frais (AS400) à partir des données fournies par le directeur assurance qualité, produits frais.
- Responsable de l'ouverture des codes de produits des secteurs volailles, bacon et transformés et de la validation des informations.
- Responsable de la validation des formats d'étiquettes caisses en collaboration avec l'informatique.
- Responsable du développement, de l'implantation et du maintien de la fiche produit au niveau des informations techniques.

J'ai besoin de quelqu'un qui aime le travail sur ordinateur et qui veut connaître les viandes fraîches et transformées. Le bilinguisme est important.

Aurais-tu quelqu'un à me proposer ?

Sylvain Fournaise

Vice-président, Sécurité alimentaire et
Services techniques

*Vice-président, Food Safety and
Technical Services*

OLYMEL S.E.C./L.P.

1580, rue Eiffel
Boucherville (Québec)
Canada J4B 5Y1
www.olymel.ca

T : [450-645-2841](tel:450-645-2841)

M: [514-236-2353](tel:514-236-2353)

F : [450-645-2846](tel:450-645-2846)

C : sylvainfournaise@olymel.com