



Offre d'emploi

Superviseur en transformation des aliments

Cultur'Innov est à la recherche d'un.e superviseur.e en transformation alimentaire pour rejoindre son équipe dynamique et innovante. Cette personne joindra l'équipe en conditionnement et transformation alimentaire du Centre d'innovation en culture émergentes (CICÉ).

Le CICÉ est un centre de recherche en innovation alimentaire « de la terre à la table » où se réalise des projets en production végétale, en agroenvironnement et en transformation alimentaire (ex. valorisation des coproduits, développement de recettes). Le CICÉ est composé de deux plateformes. La première est un verger expérimental de 4,5 ha certifié biologique comprenant une diversité de petits fruits émergents (argousier, aronia, camerise, sureau, etc.), noisetiers, plantes médicinales et champignons. La seconde est un Centre de conditionnement et de transformation alimentaire (CCTA) qui est à la fois un centre de recherche en innovation alimentaire et à la fois des services de location de cuisine commerciale et d'aide à la transformation alimentaire. Il comprend des espaces de congélation, deux laboratoires de transformation et une cuisine commerciale. Il permet l'accès à des équipements spécialisés pour le conditionnement et la transformation, tels que presse à jus, broyeur, lyophilisateur, déshydrateur, sorbetière, transformateur d'aliments multi fonction (RoboQbo), Four combi, etc. Ainsi, le centre traitera à la fois les produits issus de son verger et ceux de ses membres et clients. Il est situé à St-Camille, à 45 min de Sherbrooke et à 20 min de Val-des-Sources.

Vous êtes prêt pour un défi à long terme ? Vous aimez réaliser une diversité de tâches, transmettre des connaissances et conseiller les gens ? Les petits fruits émergents, les champignons et les plantes médicinales ou aromatiques vous interpellent ? Alors ce poste est pour vous.

Responsabilités :

- Développer et promouvoir les services offerts par le CCTA
- Gérer les réservations et les demandes de travaux à forfait
- Accompagner et superviser les clients des services de location
- Voir à l'embauche, à l'encadrement, à la formation, à la supervision et à la gestion de la performance du personnel du CCTA, conformément aux pratiques exemplaires en matière de ressources humaines, de relations de travail ainsi que de santé et sécurité au travail
- Gérer la manipulation et la préparation des aliments de façon à assurer la conformité aux lois, aux politiques et procédures pertinentes, ainsi qu'aux pratiques exemplaires en matière de santé, de salubrité des aliments, d'hygiène, d'assurance de la qualité et de satisfaction de la clientèle

- Contribuer à l'analyse des services et des opérations en matière de transformation alimentaire, ainsi qu'à la mise en œuvre et à l'évaluation des modifications, afin de favoriser l'amélioration continue et l'optimisation de la production
- Identifier, évaluer, contrôler et prévenir les risques en matière d'hygiène et de salubrité à chaque stade du processus de transformation alimentaire et améliorer les mesures d'hygiène en place
- Analyser et contrôler la qualité et l'innocuité des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis
- Fournir une assistance scientifique et technique aux demandes des clients afin de les aider dans leurs procédés de transformation, le développement de nouvelles recettes, l'amélioration de produits ainsi que dans l'élaboration des tableaux nutritionnels, de la liste des ingrédients et des allégations nutritionnelles
- Établir des méthodes permettant de respecter les calendriers d'exécution et coordonner les activités avec les autres secteurs (production, recherche)
- Effectuer des activités de transformation alimentaire telles que presser des fruits en jus, déshydrater, lyophiliser, moudre, pasteuriser, triturer, surgeler, cuire, mélanger, émulsifier, etc. en utilisant des appareils de calibre commercial
- Participer à la création de nouveaux produits ou de procédés alimentaires
- Développer des procédés permettant de valoriser les résidus de transformation alimentaire
- Gérer les inventaires (fruits et autres produits alimentaires) et assurer la préparation des commandes à expédier chez des clients et des partenaires
- Tenir à jour l'inventaire du matériel et des fournitures nécessaires au fonctionnement du CCTA et commander les items au besoin

Exigences :

- Détenir un diplôme collégial ou universitaire dans le domaine de la transformation alimentaire, de la technologie des procédés et de la qualité des aliments, ou de la diététique
- Avoir plus de 3 ans d'expérience en transformation alimentaire serait un atout
- Avoir accès à une automobile et avoir un permis de conduire valide
- Avoir de l'entregent et d'excellentes aptitudes en communication orale et écrite
- Avoir une bonne capacité de vulgarisation auprès de la clientèle
- Avoir une bonne capacité d'analyse et de synthèse ainsi qu'un sens logique développé
- Avoir de bonnes méthodes de travail et gestion de temps
- Être débrouillard, autonome, responsable et organisé
- Avoir de l'initiative, de la minutie et de la rigueur
- Avoir un bon esprit d'équipe et une attitude positive
- Avoir une curiosité scientifique et le goût d'apprendre
- Avoir un bon sens de l'observation
- Avoir une bonne flexibilité dans l'horaire de travail, avec la possibilité de parfois travailler le soir et la fin de semaine
- Avoir une excellente maîtrise du français écrit

- Avoir une bonne maîtrise de l'anglais parlé, écrit et en lecture serait un atout

Lieu de travail : Sur place à St-Camille, Québec

Salaire : Suivant l'échelle salariale de la coopérative

Horaire de travail : Généralement du lundi au vendredi - 35 h/semaine

Poste : Permanent

Date prévue d'entrée en fonction : Avril 2024

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir leur curriculum vitæ et une lettre de présentation avant le 25 février 2023 à l'attention de Pierre-Claude Roy, Directeur général, à l'adresse suivante : emploi-transfo@culturinnov.qc.ca

Seules les personnes sélectionnées pour passer en entrevue seront contactées.