

Fondé en 1986, Cintech est un centre collégial de transfert technologiques de l'industrie agroalimentaire. Sa vision est d'être le Centre d'expertise incontournable pour l'innovation dans le secteur de la transformation agroalimentaire au Québec. Cintech est devenu au fil des ans un exemple de réussite dans son domaine, focalisant toujours sur sa mission originale qui est de contribuer à **l'innovation** et à la compétitivité des entreprises de transformation alimentaire par le soutien à la R&D et la recherche consommateurs dans le but de favoriser l'accès à de **nouveaux marchés** (support à l'innovation) et d'optimiser la performance opérationnelle (support à la compétitivité).

POSTE

Sous la supervision de la directrice Règlementaire, en étroite collaboration avec les autres experts de Cintech (R&D, Sensoriel & Consommateurs, Qualité) et ceux de ses Clients (Marketing, R&D, Qualité...) le chef agit à titre d'acteur incontournable veillant au développement de produits alimentaires conformes aux lois et règlements en vigueur sur le marché canadien tout en navigant dans un environnement innovant moins normé. Le chef intervient donc à tous les niveaux de la commercialisation des produits, de la validation du concept aux messages publicitaires.

RESPONSABILITÉS

- Effectuer les recherches règlementaires dans la poursuite des objectifs des projets et des Clients;
- Saisir des ingrédients et des recettes dans le logiciel Genesis;
- Créer des tableaux de valeur nutritive et des listes d'ingrédients;
- Réaliser la vérification de l'étiquetage des aliments des différents Clients conformément aux exigences de Santé Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- Vérifier la conformité d'allégations propres aux aliments;
- Rédiger des rapports d'opinion/ d'analyse de risque règlementaire;
- Agir en tant qu'intermédiaire auprès des autorités compétentes canadiennes dans l'évaluation de la conformité des produits (*ingrédients/additifs autorisés, allégations, etc.*)
- Offrir des formations en matière d'application de la réglementation aux Clients.
- Développer le service Règlementaire chez Cintech agroalimentaire en travaillant sur des projets internes dont le développement d'outils;
- Toutes autres tâches connexes.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Rigueur, organisation du travail et attention aux détails;
- Capacité à travailler plusieurs projets en parallèle;
- Capacité de vulgarisation aiguisée;
- Gestion des priorités et des livrables;
- Faire preuve d'autonomie ;

- Avoir une facilité à travailler en équipe;
- Avoir la passion du domaine alimentaire.

PROFIL RECHERCHÉ

- Diplôme d'études collégiales (DEC) ou Baccalauréat relié au domaine alimentaire (*diététique, nutrition, sciences et technologies des aliments*) ou toute autre formation équivalente;
- Minimum 3 ans d'expérience en affaires règlementaires alimentaires;
- Bonne connaissance des différents secteurs de l'alimentaire;
- Connaissance de Genesis R&D (un atout);
- Bilinguisme (oral et écrit);
- Maîtrise de la suite Microsoft office.

NOS AVANTAGES

- Assurances collectives, incluant la couverture dentaire;
- Régime enregistré d'épargne-retraite (REER) avec contribution de l'employeur;
- Salaire concurrentiel allant jusqu'à 65 000\$ selon l'expérience;
- Travail en mode hybride (50-50);
- 13 jours de congé férié + 7 jours de congé de maladie;
- Un environnement de travail stimulant et innovant;
- Une entreprise axée sur la croissance personnelle.

Si cette offre vous interpelle et que vous croyez être la personne qu'il nous faut, faites parvenir votre curriculum vitae à Emilie Jacques, ejacques@cintech.ca, avant le 1 février 2023.

Au plaisir de vous rencontrer!

**Seules les personnes sélectionnées recevront un accusé de réception.*