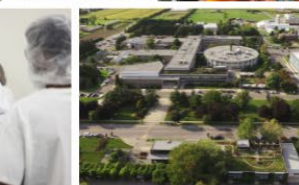




INSTITUT DE
TECHNOLOGIE
AGROALIMENTAIRE
— DU QUÉBEC —

Cocréer l'agroalimentaire
de demain!



Pourquoi travailler à l'ITAQ?

- ✓ On participe au déploiement du seul institut d'enseignement en agroalimentaire reconnu du Québec!
- ✓ On contribue concrètement à façonner la relève de demain dans une optique d'innovation et de développement durable
- ✓ On collabore avec des collègues passionnés issus de multiples secteurs!
- ✓ On évolue dans un environnement chaleureux, humain et convivial!

Bonne nouvelle! On a de la place pour vous faire participer à l'aventure!

Lieu de travail

3230, rue Sicotte, Saint-Hyacinthe

Statut de l'emploi

Contrat d'une durée de **3 ans (2026 à 2029)**, avec possibilité de prolongation.

Salaire

26,93 \$ à 37,79 \$

Selon la scolarité et l'expérience

Pour postuler

EmploiEnLigne@itaq.ca

Un aperçu de nos avantages

- Horaire flexible
- Régime de retraite (RREGOP)
- 4 semaines de vacances
- 13 congés fériés
- Assurances collectives
- 10 jours de congé maladie
- Accès gratuit aux salles d'entraînement
- Service de télémédecine
- Service de cafétéria
- Programme d'aide aux employés



Itaq.ca



OFFRE D'EMPLOI

Technicien(ne) de laboratoire

Contrat de 3 ans, temps plein, 35 h par semaine

Description de votre poste

Vous aimez le travail concret, les environnements de laboratoire et souhaitez contribuer à la formation de la relève en transformation alimentaire au Québec?

Sous l'autorité de la Superviseure du soutien technique à l'enseignement, vous jouerez un rôle essentiel directement auprès des enseignants et des étudiants du programme **Technologie des procédés et de la qualité des aliments (TPQA)** à la **Direction des études** du campus de Saint-Hyacinthe. Vous aurez l'occasion de **faire partie d'une équipe engagée, collaborative et polyvalente**, où votre expertise contribuera directement à la qualité de l'enseignement offert.

Vous évoluerez dans un environnement dynamique et hautement stimulant où les activités se déroulent entre autres dans des laboratoires spécialisés et une usine alimentaire. Chaque journée sera une occasion de soutenir les activités pédagogiques pratiques et de contribuer au développement des compétences de la relève en transformation alimentaire.

Ce qui vous attend

Volet préparation des activités pédagogiques

- Préparer les laboratoires, les travaux pratiques, le matériel, les équipements et les locaux nécessaires aux activités d'enseignement;
- Vérifier le bon fonctionnement et effectuer l'étalonnage des appareils de laboratoire (pH-mètres, réfractomètres, thermomètres, aw-mètres, etc.);



- Commander le matériel et les fournitures nécessaires en collaboration avec les enseignants et votre gestionnaire.

Soutien aux professeurs et étudiants

- Accompagner les enseignants lors des laboratoires et des démonstrations pratiques;
- Soutenir les étudiants dans la réalisation des manipulations en veillant au respect des règles de santé et sécurité;
- Répondre aux questions techniques et contribuer au bon déroulement des activités pédagogiques.

Assurer le bon fonctionnement des laboratoires

- Effectuer le nettoyage, le rangement et la remise en état des laboratoires et des équipements;
- Participer à la gestion des inventaires et signaler les besoins en remplacement ou en réparation des équipements;
- Maintenir un environnement de travail sécuritaire, propre et conforme aux normes d'hygiène et de salubrité, SST et SIMDUT.

Contribuer à l'amélioration des pratiques

- Assurer le suivi des registres, de l'étalonnage et des procédures;
- Participer à la rédaction et à la mise à jour de différentes procédures de laboratoire;
- Collaborer à l'amélioration continue des pratiques et au maintien des normes de qualité.

Votre profil

On dit de vous que :

- Vous êtes reconnu(e) pour votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre souci du détail;
- Vous faites preuve d'autonomie, d'initiative et d'un excellent jugement;
- Vous savez vous adapter rapidement aux imprévus dans un environnement d'apprentissage pratique;
- Vous appréciez le travail d'équipe et aimez transmettre vos connaissances;
- Vous accordez une grande importance à la qualité, à la sécurité et au respect des normes;
- Vous faites preuve d'une excellente capacité d'attention et de concentration.

Vous êtes :

- Un diplômé d'études collégiales (DEC) en Technologie des procédés et de la qualité des aliments, en transformation alimentaire ou dans une discipline jugée pertinente, ou toute combinaison de formation et d'expérience équivalente.



Vous avez :

- Une bonne connaissance des équipements et des instruments utilisés en transformation alimentaire;
- Une connaissance des règles d'hygiène et de salubrité, de la SST, du SIMDUT et des principes HACCP;
- Une aisance à travailler avec différents équipements techniques et outils informatiques.
- L'autorisation légale de travailler au Canada.

Il ne vous reste qu'à postuler!

Si vous êtes à la recherche d'un environnement où vos compétences seront reconnues et mises à contribution pour soutenir une institution qui a à cœur votre qualité de vie, nous vous invitons à postuler à EmploiEnLigne@itaq.ca.

Pour chaque scolarité inscrite sur votre curriculum vitae, **vous devez indiquer le nombre de crédits ou d'unités obtenus**. Pour chaque expérience inscrite sur votre curriculum vitae, **vous devez inscrire les tâches principales et habituelles, la date de début et de fin d'emploi (mois et année) ainsi que le nombre d'heures travaillées par semaine**.

L'ITAQ accepte et encourage les candidatures de la part de personnes handicapées.