

Hardt est une entreprise manufacturière spécialisée dans l'industrie alimentaire située dans l'ouest de Montréal. Hardt est une entreprise privée, établie depuis longtemps, qui est rentable et qui a de beaux projets pour l'avenir! Dans notre entreprise, les valeurs suivantes sont établies : communiquer activement, exprimer ses préoccupations et chercher à résoudre les problèmes, travailler en collaboration et avec respect et s'efforcer d'apporter des améliorations continuellement.

Hardt fournit des solutions aux supermarchés ainsi qu'aux magasins à grandes surfaces, et est le fournisseur exclusif de rôtisseries et de réchauds à plus de 90% des grandes surfaces aux États-Unis. Notre entreprise est orientée vers nos clients, ce qui est bien démontré à travers notre mission de *fournir des solutions fiables et qui répondent aux besoins de nos clients*. Hardt est présentement à la recherche d'un(e):

Spécialiste de la validation des produits

Le spécialiste de la validation des produits est responsable de la réalisation de tests fonctionnels et de performance avancés sur les produits afin de garantir la conformité aux spécifications de conception, aux normes réglementaires et aux exigences des clients. Le titulaire du poste doit identifier les axes d'amélioration, entretenir l'équipement et collaborer étroitement avec les équipes Recherche et développement (R&D), Applications et Développement de produits. Le spécialiste de la validation des produits documentera les résultats avec exactitude et contribuera à l'amélioration des procédures de test. Le spécialiste de la validation des produits est membre du service d'ingénierie et développement et relève du Superviseur du Bureau de Gestion de Projet (BGP) et de la validation des produits.

Principales Responsabilités

- Mener et diriger des tests expérimentaux et de validation, y compris les tests de cuisson, de conservation et de transformation des aliments, en veillant à ce que les produits respectent les spécifications de conception, les exigences réglementaires et les normes de sécurité;
- Superviser l'installation, le fonctionnement et le dépannage des appareils d'essai, de l'équipement et de la machinerie utilisés dans le processus de validation;
- Documenter les plans d'essai, les résultats, les écarts et les constatations avec précision; produire des rapports détaillés et communiquer les problèmes et les observations aux services concernés;
- Développer des protocoles et procédures de validation pour les produits nouveaux et existants, en veillant à ce que tous les tests soient conformes aux bonnes pratiques et aux exigences réglementaires;
- Identifier les défauts de produit, les incohérences et les opportunités d'amélioration lors des tests de validation, en veillant à ce que les retours d'informations soient intégrés aux processus de développement;
- Effectuer une analyse des causes fondamentales des défaillances ou des incohérences observées pendant les tests et proposer des actions correctives ou des améliorations à l'équipe de conception;
- Entretien et étalonner l'équipement de test utilisé pour la cuisson et/ou la tenue des tests afin d'assurer la précision des performances et la sécurité; signaler et dépanner les problèmes techniques si nécessaire;
- Organiser et nettoyer le laboratoire et la cuisine d'essai, ce qui comprend le lavage, le rinçage et la désinfection des brochettes et des outils de cuisson, des assiettes, etc.;

- Gérer l'inventaire et l'approvisionnement des produits d'essai (volaille, viande, épices, etc.), des outils et des composants nécessaires à la validation du produit, en veillant à ce que les temps d'arrêt des opérations d'essai soient minimales;
- Assister les technologues R&D, les chefs de projet, le spécialiste des applications et les autres équipes concernées pendant le développement du produit (par exemple, en définissant les exigences, en participant aux revues de conception);
- Développer et améliorer les procédures de test, les rapports et les plans afin d'améliorer continuellement l'efficacité et l'exactitude des tests;
- Effectuer des recherches sur les sujets de la science alimentaire liés au développement et à la validation des produits et fournir des informations par le biais de rapports complets;
- Collaborer avec les équipes interfonctionnelles (R&D, spécialiste des applications, génie manufacturier, production) afin d'aligner les procédures de test sur les normes de production et de qualité;
- Surveiller et assurer la conformité aux normes et réglementations de l'industrie, par exemple les directives de *ServSafe* et *National Sanitation Foundation* (NSF) pertinentes pour la validation des produits et les tests de sécurité;
- Former les membres de l'équipe sur les méthodes d'essai, la manipulation de l'équipement et les protocoles de sécurité, et promouvoir une culture d'apprentissage et de développement continu;
- Suivre les délais et les jalons des tests, en fournissant des mises à jour régulières aux superviseurs et aux parties prenantes concernées;
- Réaliser des audits et des inspections pour s'assurer que la cuisine de R&D et les processus de validation respectent les normes réglementaires et de qualité.

Qualifications

- Expérience avérée des tests de produits et/ou du contrôle qualité, dans un environnement de production, de préférence dans le secteur de l'équipement de restauration;
- Diplôme technique (DCS/DEC) ou baccalauréat (B.Sc.) en ingénierie, en procédés, en technologie industrielle, mécanique ou dans un domaine connexe, ou baccalauréat (B.Sc.) en science alimentaire;
- Personne créative et ouverte d'esprit qui favorise un environnement où le partage des idées est encouragé;
- Maturité/compréhension du domaine des affaires et capacité à communiquer efficacement avec tous les niveaux de l'entreprise et avec les clients en faisant preuve d'excellentes qualités relationnelles;
- Posséder des capacités de communication exceptionnelles et des compétences professionnelles bien développées, tant à l'oral qu'à l'écrit, en anglais, pour communiquer occasionnellement avec 99 % des clients anglophones situés à l'extérieur du Québec;
- Être fonctionnel en français (à l'oral et à l'écrit);
- Le candidat doit être bien organisé et capable de mener plusieurs tâches de front dans un environnement dynamique;
- Posséder une connaissance pratique de Microsoft Office, Outlook et Word, ainsi qu'une solide connaissance d'Excel;
- Capacité à travailler de façon indépendante et autonome, ainsi qu'au sein d'une équipe;
- Des certifications supplémentaires dans les processus d'assurance qualité ou de validation sont un atout;

- De l'expérience ou de la formation dans le domaine de l'équipement de service alimentaire, comme les pâtisseries, les fours, les réchauds, ou de la science alimentaire, serait un atout;
- La certification *ServSafe* sera un atout.

Conditions de travail

Environnement de bureau et d'atelier avec une certaine participation pratique. Heures normales, du lundi au vendredi, de 8h30 à 17h00. Il est possible de voyager occasionnellement de courte durée en Amérique du Nord; un passeport valide est requis.

Hardt encourage le télétravail lorsque le type de travail le permet, conformément à notre politique sur le télétravail. Les membres de l'équipe doivent se coordonner avec leur superviseur pour évaluer ce qui convient et définir les meilleures options qui respectent les besoins et les objectifs des employés et de l'entreprise. Le télétravail deviendra possible lorsque la formation sera complétée.

Aperçu des avantages

- Avantages sociaux complets : soins de santé, soins dentaires, programme d'aide aux employés (PAE), assurance vie de base et assurance en cas de décès ou de mutilation accidentels (DMA), invalidité de longue durée (ILD), à compter du premier jour d'emploi;
- Soins de santé virtuels (télé médecine);
- Régime enregistré d'épargne-retraite (REER) avec contrepartie de l'employeur;
- Possibilité de bonus (basé sur la performance de l'entreprise et de l'individu);
- Programme de référence;
- Cinq (5) jours de congé discrétionnaire par année.

Les candidats qualifiés peuvent postuler en envoyant leur Curriculum Vitae à l'adresse: hr@hardt.ca avec la mention du titre du poste dans la ligne d'objet.

Nous remercions tous les candidats de leur intérêt. Toutefois, seuls les candidats retenus seront contactés.

Hardt souscrit à un programme d'accès à l'égalité en emploi et invite les femmes, les membres des minorités visibles et ethniques, les Autochtones ainsi que les personnes handicapées à présenter leur candidature. Le genre masculin est utilisé uniquement dans le but d'alléger le texte.

Hardt is a food-service equipment manufacturer located in the west-end of Montreal. This long-established, privately-owned organization has been consistently profitable and is planning for future growth. The Organization's values are reflected in its operating principles: communicate actively; voice and seek to resolve concerns; work cooperatively and respectfully and strive for improvements continuously.

Hardt provides solutions to the supermarket and warehouse club industry and is the exclusive supplier of rotisseries and heated display cases to over 90% of the warehouse clubs in the US. The Company is actively customer-driven as indicated by its mission to provide "Responsive, Reliable Solutions." Hardt is presently seeking a:

Product Validation Specialist

The Product Validation Specialist is responsible for performing advanced functional and performance tests on products to ensure compliance with design specifications, regulatory standards, and customer requirements. The role involves identifying areas for improvement, maintaining equipment, and collaborating closely with Research & Development (R&D), Applications and Product Development teams. The Product Validation Specialist will document results accurately and contribute to the refinement of testing procedures. The Product Validation Specialist is a member of the Engineering and Development department and is reporting to the Project Management Office (PMO) Leader and Product Validation Supervisor.

Key Areas of Responsibility

- Conduct and lead thorough design of experiments (DOEs) and validation tests, including cooking, holding, and food processing tests, ensuring products meet design specifications, regulatory requirements, and safety standards;
- Oversee the setup, operation, and troubleshooting of test rigs, equipment, and machinery used in the validation process;
- Document test plans, results, deviations, and findings with precision; generate detailed reports and communicate issues and observations to relevant departments;
- Develop validation protocols and procedures for new and existing products, ensuring all tests are aligned with best practices and regulatory requirements;
- Identify product defects, inconsistencies, and improvement opportunities during validation tests, ensuring feedback is incorporated into development processes;
- Perform root cause analysis on failures or inconsistencies observed during tests and propose corrective actions or improvements to the design team;
- Maintain and calibrate testing equipment used in the cooking and/or holding tests to ensure accurate performance and safety; report and troubleshoot technical issues as necessary;
- Maintain the laboratory and test kitchen organized and clean. This includes washing, rinsing, and sanitizing skewers and cooking tools, plates, etc.;
- Manage inventory and sourcing of testing products (poultry, meat, spices, etc.), tools, and components necessary for product validation, ensuring minimal downtime in testing operations;
- Support R&D Technologists, Project Leaders, Application Specialist, and other relevant teams in during product development (e.g., defining requirements, participating in design reviews);
- Develop and improve testing procedures, reports, and plans to enhance testing efficiency and accuracy continuously;

- Research food science topics related to product development and validation and provide insights through comprehensive reports;
- Collaborate with cross-functional teams (R&D, Application specialist, Manufacturing engineering, production) to align testing procedures with production and quality standards;
- Monitor and ensure compliance with industry standards and regulations, e.g., ServSafe guidelines and National Sanitation Foundation (NSF) relevant to product validation and safety testing;
- Train team members on testing methods, equipment handling, and safety protocols, promoting a culture of continuous learning and development;
- Track testing timelines and project milestones, providing regular updates to supervisors and relevant stakeholders;
- Perform audits and inspections to ensure that the R&D kitchen and validation processes meet regulatory and quality standards.

Qualifications

- Proven experience in product testing and/or quality control, within a manufacturing environment, preferably in the food-service equipment sector;
- Technical diploma (DCS/DEC) or a bachelor's degree (BSc) in engineering, process, industrial, mechanical technology, or a related field, or a bachelor's degree (BSc) in Food Science;
- Creative and open-minded individual who fosters an environment in which sharing of ideas is encouraged;
- Business maturity and ability to communicate effectively with all levels of the company and customers by exhibiting excellent interpersonal skills;
- Has exceptional communication abilities and well-developed professional verbal and written skills in English to communicate with 99% English speaking customers located outside of Quebec on an occasional basis;
- Functional in French (verbal and written);
- Candidate is expected to be well organised and capable of multitasking in a dynamic environment;
- Must have a working knowledge of Microsoft Office, Outlook and Word and a strong knowledge of Excel;
- Must be able to work independently and autonomously, and also within a team;
- Additional certifications in quality assurance or validation processes are an asset;
- Experience or training experience with foodservice equipment- rotisseries, ovens, heated merchandisers, or food science would be an asset;
- SERV Safe certification will be an asset.

Working Conditions

Office and workshop environment with some hands-on involvement. Regular hours are from 8:30am to 5:00pm, Monday to Friday. There is a possibility of occasional, short-term travel within North America; valid passport is required.

Hardt encourages working from home where the type of work permits it according to our work from home policy. Team members should coordinate with their Supervisor to assess what is suitable and define best options that respect both employees' and business needs and deliverables.

Benefits Overview

- Complete benefits package offered: health care, dental care, Employee Assistance Program (EAP), life insurance and accidental death & dismemberment (AD&D), long-term disability (LTD) insurance, all effective the first day of employment;
- Virtual healthcare (telemedicine);
- Registered Retirement Savings Plan (RRSP) matching plan;
- Potential bonus (based on Company performance and individual performance);
- Employee Referral Program;
- Five (5) paid discretionary days per year.

Qualified candidates can apply by sending their resume to: hr@hardt.ca with the mention of the job title in the subject line. Only resume sent by email will be considered (no phone calls please).

We thank all applicants for their interest; however, only qualified candidates will be contacted.

Hardt endorses an Equal Employment Opportunity Program and invites women, members of visible and ethnic minorities, Aboriginal people and persons with disabilities to apply. The masculine gender is used solely for the purpose of shortening the text.