

Émergente, innovante et en croissance, l'entreprise Croké alimente la vie en toute liberté. Croké fabrique ce qui est nécessaire aujourd'hui et essentiel pour demain; des produits garantis libres d'allergènes prioritaires, sans gluten et majoritairement végétaliens.

Avec l'équipe Croké, faites de la gymnastique faciale : Souriez ! Dites bonjour la vie ! « Croké la vie »! Prenez les choses en main, faites œuvre utile, aidez vos collègues et vous-même en faisant ce qui est juste et honnête, ayez confiance les uns envers les autres, car tout est possible ensemble. « Croké la vie » signifie : soulignez les victoires, vibrez de fierté et admettez l'échec avec lucidité. Demandez « Pourquoi ? Comment ? », soyez curieux ! Saisissez les occasions, soyez ouvert au changement et faites une différence un jour à la fois.

Restez unique, on vous aime comme ça !

✓ Temps plein

✓ Jour

✓ Soir (avec prime)

✓ Lundi au vendredi

📍 Québec, Saint-Augustin-de-Desmaures / Parc industriel Ouest

Sous la responsabilité du chef d'équipe ou du superviseur à la production, le titulaire du poste doit faire preuve de polyvalence afin d'accomplir les diverses tâches manuelles simples, répétitives et précises aux produits et à la mission de l'entreprise. Celui-ci assure de maintenir les opérations de la chaîne de production à un rythme soutenu, d'appliquer rigoureusement les méthodes de travail enseignées, de respecter les standards de qualité, tels que les normes d'hygiènes en salubrité, de santé et sécurité au travail et politiques instaurées.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Production

- * Effectuer les cuissons et les préparations des sous-produits à l'aide de divers types d'équipements
- * Mise en place, montage, découpage, assemblage, emballage
- * Mesurer et peser les quantités avec précision et exactitude.
- * Déplacer, lever, pousser et utiliser les différents équipements et outillages de façon sécuritaire
- * Travailler en zone réfrigérée périodiquement
- * Suivre une fiche de travail étape par étape et respecter une cédule de production journalière
- * Utiliser les techniques de travail conformes aux bonnes pratiques de fabrication alimentaire
- * Assurer l'ordre et la propreté de son lieu de travail

Qualité

- * Remplir des formulaires de vérification à la conformité (matières premières, production, inventaire, etc.)
- * Être alerte aux irrégularités possibles, repérer les anomalies et le signaler immédiatement à la personne responsable de la Qualité

- * Nettoyer, désinfecter et aseptiser les aires de production et les équipements avec les produits sanitaires adéquats
- * Respecter le code vestimentaire et les normes des équipements de protection individuelle (E.P.I)
- * Toutes autres tâches connexes

EXIGENCES

- * Diplôme d'étude secondaire ou équivalence
- * Avoir de la dextérité manuelle, méthodique avec une rapidité d'exécution
- * Être disponible et avoir un horaire flexible
- * Être fiable et ponctuel
- * Aimer effectuer un travail routinier et vouloir être polyvalent
- * Avoir une bonne forme physique pour lever des charges variées
- * Avoir de l'expérience dans un poste similaire – un atout
- * Attestation de manipulateur d'aliments – un atout
- * Attestation gestionnaire – un atout

CONNAISSANCES ET APTITUDES ESSENTIELLES

- * Respecter des directives claires et précises
- * Connaître l'importance de la sécurité et qualité alimentaire : allergènes
- * Faire preuve d'initiative et de polyvalence dans les tâches à effectuer
- * S'adapter dans un environnement rapide, énergique et évolutif
- * Être jovial et coopératif

Soumettre votre candidature à l'adresse courriel :

capital.humain@croke.ca

