

# MAISON ORPHÉE

**Maison Orphée** recherche présentement **un(e) préposé(e) à la sanitation**.

Tu aimes le travail physique et tu es soucieux de la propreté? Tu es reconnu(e) pour ton autonomie et ta capacité à gérer les priorités? Nous sommes à la recherche d'un(e) équipier(ère) comme toi!

**Notre fabrique et nos bureaux sont situés dans la Ville de Québec.**

**L'horaire de travail pour ce poste est de 06:00 à 14:30 du lundi au jeudi et de 7:00 à 14:30 le vendredi.**

*Prendre note que l'horaire pendant la période de formation pourra varier : lundi au vendredi de 10:00 à 18:30.*

Nous t'offrons de belles conditions d'emploi dans un environnement de travail convivial et stimulant :

- Poste permanent avec un horaire de jour
- Environnement de travail propre
- Gamme complète d'avantages sociaux : assurances collectives, RPDB, etc.
- 3 semaines de vacances + 1 semaine de congés payés dans le temps des fêtes
- 4 journées de congé mobile par an
- Uniforme et EPI fournis
- Stationnement gratuit
- Programme d'aide aux employés (PAE)
- Reconnaissance des années d'ancienneté
- Programme de référencement d'employés
- Évènements d'entreprise
- Produits gratuits et rabais pour les employés
- Formation continue et possibilité d'avancement qui te permettra d'évoluer au sein de l'entreprise

En tant que préposé à la sanitation, voici un aperçu des tâches que tu auras à accomplir :

- Appliquer les bonnes pratiques de fabrication pour préserver la qualité et l'innocuité des produits;
- Nettoyer et assainir les équipements et les locaux;
- Démontez et remonter des pièces et des équipements de fabrication alimentaire;
- Inspecter les équipements pour détecter les bris et l'usure et en informer la maintenance;
- Participer à l'entretien des diverses salles, incluant l'entretien ménager;
- Participer activement aux activités de formation, d'amélioration et aux revues de performance.

Compétences recherchées :

- Expérience dans le secteur de la transformation alimentaire, restauration (plonge), pharmaceutique;
- Minutie, souci de la propreté et du respect des normes de qualité;
- Habileté manuelle et capacité à travailler dans un environnement chaud et humide (salle de lavage);
- Autonomie, organisation et gestion des priorités;
- Aptitudes en communication (avec les autres départements : production, maintenance).

Nous sommes une entreprise familiale fièrement Québécoise en pleine expansion. Depuis 40 ans, notre spécialité est la fabrication d'huiles et de condiments savoureux de la meilleure qualité qui soit.

Si tu as le goût de faire une différence au sein d'une petite équipe enthousiaste, applique dès maintenant!

*L'usage du masculin dans ce document a pour unique but d'alléger le texte.*