

Émergente, innovante et en croissance, 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 : surlignez 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 industrielle 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 particulières aux produits et à la mission de l'entreprise. Celui-ci assure de maintenir la propreté du matériel de production, des équipements, des planchers et des locaux administratifs. Celui-ci doit garder une collaboration étroite avec les opérations de la chaîne de production, afin de permettre une bonne cadence. Il doit appliquer rigoureusement les méthodes de nettoyages enseignées, respecter les standards de qualité et de propreté.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Nettoyage

- * Lire, comprendre et appliquer les procédures d'assainissements mises en place
- * Manipuler des produits chimiques
- * Nettoyage manuel du matériel de production
- * Entretien des planchers et des aires communes (production, bureaux, entrepôt, etc.)
- * Manipuler l'outillage spécifique au nettoyage (autolaveuse, tuyaux haute-pression, lave-vaisselle, etc.)
- * Vêtir les équipements de protection individuelles (E.P.I)

Production

- * Aider à la production dans différents secteurs : emballage, assemblage, découpage, entrepôt, etc.
- * Déplacer, lever, pousser et utiliser les différents équipements et outillages de façon sécuritaire
- * Travailler en zone réfrigérée (10°C) périodiquement

Qualité

- * Signaler les irrégularités liées à la sécurité alimentaire, aux équipements et à l'outillage sans délai au responsable désigné
- * Compléter avec précision les rapports de conformité qualité
- * Effectuer d'autres tâches requises à la salubrité comme assignées.

EXIGENCES

- * Diplôme d'étude secondaire ou équivalence
- * Avoir de la dextérité manuelle, méthodique avec une rapidité d'exécution
- * Bonne force physique et endurance pour les tâches physiques
- * Être disponible et avoir un horaire flexible
- * Être fiable et ponctuel
- * Expérience de 1 an en sanitation dans un milieu industriel – un atout
- * Compréhension de base en calcul mathématique
- * Comprendre les règles et suivre diverses directives et procédures pour garantir la sécurité
- * Aptitude en mécanique – un atout
- * Attestation de formation en SST et premiers soins – un atout

CONNAISSANCES ET APTITUDES ESSENTIELLES

- * Avoir une attitude prévoyante, vigilante et adopter un comportement sécuritaire
- * Honnêteté, fiabilité, autonomie et polyvalence
- * Communiquer clairement tout problème de salubrité lié aux opérations
- * Établir les priorités, gérer son temps avec efficacité
- * Aime avoir une routine et une constance exemplaire
- * Bonne humeur, énergique et aime travailler le soir

Soumettre votre candidature à l'adresse courriel :

capital.humain@croke.ca

