

## CHEF D'ÉQUIPE SANITATION - NUIT



Le chef d'équipe de sanitation participe à la planification et à la réalisation des opérations de sanitation, c'est-à-dire au nettoyage de pièces, d'équipements et de salles de production. Il veille au suivi des procédures de son équipe (opérateurs de sanitation) et de la complétion des registres de nettoyage. Il s'assure également de tenir l'inventaire des produits de nettoyage et de la conformité à la réglementation dans l'usage de ceux-ci.

### Principales responsabilités :

- Superviser l'équipe de sanitation sur son quart de travail;
- Planifier et effectuer des opérations de sanitation des pièces, des équipements et des locaux;
- S'assurer de la préparation et de la mise en marche du système de nettoyage en place (NEP);
- Remplir la documentation prescrite;
- Effectuer et superviser le démontage/nettoyage des pièces d'équipement et de la salle de production;
- Manipulation de produits chimiques de nettoyage;
- Respecter les procédures de santé/sécurité au travail et le porte des équipements de protections individuels (EPI)

### Profil recherché

- Posséder un diplôme d'études collégiales (DEC) ou attestation d'études collégiales (AEC) dans un domaine connexe ou expérience de travail équivalente.
- Posséder 1 à 2 années d'expérience dans l'accomplissement de travaux manuels en industrie;
- Posséder de l'expérience en supervision d'équipe;
- Connaissance en milieu biotechnologique, pharmaceutique ou alimentaire;
- Connaissances des normes BPF ou autres normes similaires;
- Formation SIMDUT / SGH un atout.

**SALAIRE À PARTIR DE 20\$/HEURE**

**PRIME DE CHEF D'ÉQUIPE ET PRIME DE QUART DE NUIT**