Chef d'équipe département de Fondue

Fondée en 1987, Canabec se donne pour mission de créer de la valeur pour ses clients et son organisation par la mise en marché des viandes de gibiers et de spécialités. Canabec se démarque par la qualité de ses produits et de ses services.

On dit de vous que vous êtes un **leader**. Vous avez déjà fait vos preuves pour **mobiliser une équipe**. Vous désirez un nouveau défi. Nous avons le poste idéal pour vous! Canabec recherche un chef d'équipe pour **superviser une équipe de quatre employés** et assurer un bon climat de travail

Vos principales tâches :

- Intégrer et former les employés de votre équipe.
- Répartir le travail équitablement entre les membres de l'équipe.
- Coordonner et motiver les membres de votre équipe, afin d'atteindre les objectifs et la productivité de l'équipe.
- Assigner le travail aux membres de l'équipe du département en fonction de la planification de production et des méthodes standards.
- Effectuer la coordination des activités liées au contrôle de la qualité afin de répondre aux exigences fixées par l'entreprise (qualité et standardisation des produits emballés).
- Faire une inspection des produits emballés et retirer les produits qui ne respectent pas les normes de la compagnie.
- Inspecter la propreté des machines au début de chaque quart de travail et compléter les documents.
- Effectuer la mise en place du matériel utile pour la journée au début du quart de travail.
- Examiner et inspecter les contenants et emballages pour s'assurer que les spécifications d'emballage sont bien respectées. Retirer les emballages défectueux.

Le chef d'équipe travaille en collaboration avec les membres de son équipe à:

- Sceller les emballages et contenants en utilisant les machines à sa disposition.
- Trancher les viandes à fondue, les peser et les emballer.
- Assembler, peser et emballer des produits crus ou cuits.
- Nettoyer les machines et la surface de travail en utilisant les produits appropriés en bonne quantité.

Compétences recherchées

- Leadership et capacité de travailler en équipe
- Compétence en communication et compréhension orale
- Capacité d'analyser les problèmes
- Prise de décision et d'initiatives
- Connaissances HACCP et SST
- Connaissance des bonnes pratiques de manipulation des aliments
- Connaissance en informatique de base
- Polyvalent, organisé et rigoureux
- Gestion du temps et des priorités
- Capacité à travailler au froid toute la journée entre 5 et 10 degrés Celcius
- Dextérité manuelle et coordination motrice (manipulation de caisses de 10 à 25 kg)

Conditions d'emploi

- Salaire : 20 à 21$/h
- Poste permanent à temps plein (1 poste à combler)
- Horaire de **36 heures en 3 jours (jeudi au samedi 6h30 à 19h)**
- Programme d'assurance collective et REER collectif
- Vacances
- Rabais employés