SIMARD (/)

Chef d'équipe – expédition

Tu cherches à faire carrière au sein d'une équipe dynamique, à l'écoute et passionnée? Tu te démarques par ton leadership positif et ton sens des priorités? Nous voulons te rencontrer!

Nous recherchons actuellement un/une chef d'équipe – expédition pour notre usine située à Saint-Tite-des-Caps. Ton rôle consistera à encadrer l'équipe à l'expédition et les soutenir vers l'atteinte des objectifs de production.

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Simard Cuisine et Salle de bains est une compagnie d'ici, une tradition d'excellence, une histoire de famille et des artisans passionnés ayant leur métier et la satisfaction des clients à cœur. Trois générations d'artisans passionnés ont fait de l'entreprise un chef de file dans la rénovation et la confection de cuisines et de salles de bains sur mesure, et ce, depuis plus de 50 ans. Par sa passion, son ouverture, sa bienveillance et son engagement, notre équipe est un levier important de notre succès. Aujourd'hui, avec l'arrivée de la troisième génération de dirigeants, Simard produit plus de 1000 cuisines annuellement dans son usine d'une superficie de 25 000 pi^2, une des plus modernes au Québec.

POURQUOI REJOINDRE LA GRANDE FAMILLE SIMARD?

- Poste temps plein, permanent;
- Horaire de 40 heures, de jour, du lundi au vendredi;
- Assurance collective avec contribution de l'employeur;
- Accès à la médecine virtuelle;
- Régime de retraite avec contribution de l'employeur;
- 16 heures de congés mobiles annuels;
- Programme d'aide aux employés;
- 4 semaines de fermeture;
- Club social payé à 100% par l'employeur;
- Ambiance de travail collaborative et conviviale;
- Collègues de travail en or!

TES DEFIS AU QUOTIDIEN

Sous la supervision de la coordonnatrice – expédition, livraison et installation, tu devras :

- Veiller à l'application des procédures et des standards de production et assurer l'atteinte des objectifs de production;
- Répartir les tâches en fonction de l'expertise des membres de l'équipe;
- Maintenir un climat de travail positif au sein de l'équipe;
- Préparer et rassembler les différents projets selon la planification de production et d'expédition;
- Effectuer différentes opérations d'emballage pour l'expédition;
- Assurer l'exactitude des commandes avant la livraison;
- Contrôler la qualité des produits, les indicateurs de performance et les données de production;
- Participer à l'amélioration continue et à la mise en place d'actions correctives ou préventives;
- Assurer le maintien d'un environnement de travail propre et sécuritaire en tout temps;
- Respecter les normes de santé, sécurité et environnement en vigueur dans l'entreprise;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

NOTRE COLLÈGUE IDÉAL/E

- Minimum de 2 ans d'expérience dans un rôle similaire;
- Autonomie, polyvalence et professionnalisme;
- Excellentes habiletés relationnelles, esprit d'équipe et sens de l'écoute;
- Bonnes capacités d'analyse, sens des priorités et prise d'initiatives.

Nous avons piqué ta curiosité? Fais-nous parvenir ta candidature à emplois@simardcuisine.com (mailto:emplois@simardcuisine.com) .

N.B.: Nous croyons au principe d'équité en matière d'emploi et nous invitons les femmes, les minorités visibles, les membres des Premières Nations et Inuits ainsi que les personnes handicapées à poser leurs candidatures.

Soumettez votre candidature

Votre poste de rêve n'est pas affiché ? Nous acceptons les candidatures spontanées.

Complétez le formulaire ici-bas, en y joignant votre cv, une lettre de présentation et en y précisant vos champs d'intérêts.