

Émergente, innovante et en croissance, la compagnie Croké alimente la vie. Croké fabrique ce qui est nécessaire aujourd'hui et essentiel pour demain; des produits garantis libres d'allergènes prioritaires, sans gluten et végétaliens.

L'équipe en place est motivée et dynamique. Le climat de travail est agréable. L'usine se situe dans le parc industriel ouest à Saint-Augustin-de-Desmaures.

Sous la responsabilité du Directeur de production, le titulaire du poste exécute les tâches reliées à la manutention de matériel, de nettoyage, d'emballage et autres activités élémentaires se rapportant à la fabrication alimentaire. Il doit s'assurer du bon fonctionnement de l'ensemble des équipements dont il est responsable.

Le poste est de jour, à temps plein.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- * Tarer, peser et placer des ingrédients dans les mélangeurs.
- * Procéder à la cuisson des préparations alimentaires.
- * Effectuer des étapes de transformation en suivant le rythme de fabrication (couper, peser, placer, trier ...).
- * Transporter, manuellement ou à l'aide d'équipement mécanique, des intrants, emballages, produits finis et diverses marchandises dans l'usine et l'entrepôt.
- * Aider ses coéquipiers dans diverses opérations de fabrication et au contrôle des procédés.
- * Transporter, charger et manipuler les marchandises d'une aire de production à une autre et maintenir l'approvisionnement continu
- * Nettoyer et assainir les aires de travail et l'équipement.
- * Vérifier la conformité des produits et des emballages pour y déceler tout défaut élémentaire dans la qualité.
- * Faire la mise en place des produits d'emballages en vue du début des opérations.
- * Régler, ajuster et manœuvrer les équipements durant les périodes d'emballage
- * Signaler toute anomalie.
- * Effectuer les tests durant le procédé afin que les produits soient conformes aux normes de qualité établies et faire les ajustements demandés.
- * Remplir les registres de production en indiquant la date, les poids, les températures et les mesures en cours de production.
- * Respecter les règles de santé et sécurité et adopter un comportement sécuritaire au travail.
- * Effectuer toutes autres tâches connexes.

EXIGENCES

- * Importante – Diplôme d'études secondaires.
- * Essentielle – Expérience comme aide-production ou manœuvre à la production alimentaire.
- * Essentielle – disponible lundi au vendredi.
- * Optionnelle – DEP en boulangerie, pâtisserie, cuisine ou opérateur d'équipement.
- * Atout – connaître les règles d'hygiène et de salubrité alimentaire.
- * Atout – Attestation de manipulateur alimentaire du MAPAQ.
- * Atout – Formation en SST et de premiers soins en milieu de travail.
- * Atout – familier avec l'univers informatique et à l'aise d'utiliser l'informatique.



CONNAISSANCES ET APTITUDES

- Essentielle – soulever des charges répétitives pouvant aller jusqu'à 50 LB.
- Essentielle – manipulées avec sécurité des équipements
- Essentielle – avoir une bonne force physique, capable de travailler à des températures froides et debout.
- Essentielle – Rapidité d'exécution et adopter un comportement sécuritaire
- Essentielle – autonome, responsable et méthodique
- Essentielle – grande rigueur, concentration, précision
- Essentielle – suivre les étapes de fabrication et respecter la standardisation
- Essentielle – travailler dans un environnement rapide et évolutif
- Essentielle – Jovialité, énergique, aime travailler et bon esprit d'équipe

Soumettre votre candidature à l'adresse courriel suivante : capital.humain@croke.ca