Croke

Opérateur senior à la cuisson des sous-produits/produits

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 préparation et la cuisson des sous-produits /produits selon le carnet de commandes.

Le poste est à temps plein, du lundi au vendredi.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- Préparer les différents produits en fonction des programmes journaliers.
- Appliquer les recettes définies.
- Valider la conformité des équipements avant la fabrication (état général, propreté, sécurité ...).
- Approvisionner la ligne de production en matières premières et consommables.
- Respecter toutes les étapes du processus de fabrication et identifier adéquatement les lots.
- Effectuer la maintenance de 1er niveau et remonter les équipements.
- Nettoyer le matériel/outillage selon le manuel d'entretien.
- Démarrer la production et faire les transitions/changements adéquatement.
- Examiner et noter la conformité des produits fabriqués, déclarer et faire les correctifs si requis.
- Alerter tout dysfonctionnement ou non-conformité à son supérieur immédiat.
- Nettoyer son poste de travail en continu avec les produits adéquats.
- Appliquer les normes de qualité et SST.
- Affectation possible sur d'autres postes selon l'activité de la production.
- Assurer la communication continue avec ses collègues des zones de production.

RESPONSABILITÉS SPÉCIFIQUES

- * Importante DEP en cuisine ou pâtisserie un atout
- * Essentielle Expérience à la transformation et la cuisson alimentaire
- * Atout Attestation de manipulateur d'aliments du MAPAQ
- * Atout Connaître les règles de conformité, de sécurité et salubrité alimentaires.

CONNAISSANCES ET APTITUDES

- * Essentielle recherche un travail valorisant avec des responsabilités et tâches variées.
- * Essentielle assidu et ponctuel.
- * Essentielle esprit méthodique et efficace sans jamais négliger la sécurité et la qualité.
- * Essentielle autonome, responsable et souhaite à évoluer en équipe.
- * Essentielle bonne concentration et gère bien son temps.
- * Essentielle constant, rigoureux et vise l'amélioration.
- * Essentielle bon rythme de travail, de manière soutenue et debout.
- * Essentielle s'adapte aisément, établit les priorités, participe aux solutions et relève les défis.
- * Essentielle capable dans un environnement rapide, évolutif et proactif.
- * Essentielle est respectueux, énergique et de bonne humeur