

Émergente, innovante et en croissance, la compagnie 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 chef d'équipe ou du superviseur à la production, le titulaire doit faire preuve de polyvalence afin d'accomplir les diverses tâches manuelles simples, répétitives et particulières aux produits et à la mission de l'entreprise. Le titulaire s'assure de maintenir les opérations de la chaîne de production à une bonne cadence, d'appliquer rigoureusement les méthodes de travail enseignées et de respecter les standards de qualité, les normes d'hygiènesm de salubrité, de santé et sécurité au travail en vigueur.

Le poste à temps plein, du lundi au vendredi.

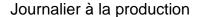
PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Suivre une fiche de travail étape par étape et respecter une cédule de production journalière.

- Faire la mise en place, vérifier la qualité et la conformité des matières premières pour la préparation.
- Détecter les irrégularités, repérer les anomalies et le signaler tout problème à la personne responsable.
- Mesurer et peser les quantités avec précision et exactitude.
- Assembler, préparer, mélanger, mettre en tôle ou en moule et cuire les préparations des sousproduits dans les divers types d'équipements.
- Effectuer diverses tâches de production (montage, découpage, assemblage, emballage, etc.).
- Utiliser les techniques de travail conformes à la loi sur la santé et salubrité alimentaire
- Dois suivre les règles selon les normes mises en place pour assurer la sécurité alimentaire et la qualité des produits
- Travailler avec les équipements et outillages de façon sécuritaire.
- Assurer l'ordre et la propreté de son lieu de travail
- Nettoyer, désinfecter et aseptiser les aires de production et les équipements avec les produits sanitaires adéquats.
- Déplacer, lever, pousser et utiliser les différents équipements et outillages nécessaires à la production (doseurs, brasseurs, palettes, plateaux, moules, chariots, racks, bols, etc.)
- S'assurer de disposer des vêtements et équipements de protection requis, propres et en bon état
- Toutes autres tâches connexes.

EXIGENCES, CONNAISSANCES ET APTITUDES

V:\Commun\Projets LE\Projet EEE\2020-2021\Événements\2021\14 avril - Spécial CSMOTA\Croké\Description de poste - journalier à la production - version finale.docx





- Important Secondaire III ou plus (savoir lire, écrire et compter)
- Important Respecte les directives et connais l'importance de la sécurité et qualité alimentaire.
- Important Être disponible, fiable et ponctuel.
- Important Avoir de la dextérité manuelle, méthodique avec une rapidité d'exécution
- Nécessaire Aimer effectuer un travail routinier et vouloir être polyvalent (tâches variées)
- Nécessaire Avoir une bonne résistance physique (travail debout toute la journée)
- Nécessaire Apte à travailler en zone froide (réfrigérée)
- Essentielle Faire preuve d'initiative et de polyvalence dans les tâches à effectuer
- Essentielle Travailler dans un environnement rapide, énergique et évolutif
- Essentielle bonne humeur, aime travailler et bon esprit d'équipe
- Atout Connaître les règles de santé, salubrité et sécurité alimentaires et les appliquer
- Atout Attestation de manipulateur d'aliments

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