

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'hygiène, 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 sous-produits 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
- Doit 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

- 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