



Manœuvre de production

Département : Production

Sous la supervision de : Coordonnateur production, superviseur production

Substituts : Manœuvre

Type de poste : Permanent à temps plein ou occasionnel

Horaire : Jour

Sous la supervision du coordonnateur de production et du superviseur de production, l'employé est responsable d'effectuer les étapes de transformation des produits de viandes en suivant le rythme d'une chaîne de production, d'effectuer le contrôle des produits et de voir au bon fonctionnement de l'équipe de travail.

Horaire de travail

Lundi au vendredi de 7h30 à 16h00

Salaire

14,83\$ à 16,35\$ de l'heure

Responsabilités clés

Tâches

Le manœuvre a pour responsabilité de :

- Couper, trier, placer et peser les produits de viandes
- Assurer la qualité des produits
- Alimenter la production en matières premières
- Opérer les équipements de transformation
- Participer au processus d'emballage de la viande

Autres tâches

Le manœuvre doit également :

- Respecter les politiques SST/HACCP/SQF ;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Exigences reliées au poste

Formation exigée et expérience :

Posséder un Diplôme d'études secondaire ou l'expérience équivalente.

Avantages

- Possibilité de tâches primées où on peut aller chercher jusqu'à 17.69\$/h;
- Milieu dynamique et multiculturel;
- Régime d'assurances collectives;
- Assurances dentaires;
- Journées de maladie et journées mobiles;
- Accessible en autobus (Parc industriel St-Malo);
- Tirage mensuel de l'assiduité;
- Prime de référencement de 400\$;
- Formation initiale offerte et possibilité de cartes de compétences techniques.

Ce défi t'intéresse ? Fais-nous parvenir ton CV!

Au plaisir de te rencontrer !

Ressources Humaines Avico

1460 rue provinciale, Québec, QC, G1N 4A2