



## Manœuvre département de Fondue

Fondée en 1987, Canabec se donne pour mission de créer de la valeur pour ses clients et son organisation par la mise en marché des viandes de gibiers et de spécialités. Canabec se démarque par la qualité de ses produits et de ses services.

Nous offrons un nouvel horaire comprimé du **lundi au mercredi** ou du **jeudi au samedi** de **6h30 à 19h (36h en 3 jours)**. Nous recherchons des candidats **AUTONOMES, TRAVAILLANTS et PONCTUELS**. Rejoignez une équipe dynamique. Obtenez des rabais sur nos délicieux produits, assurances collectives, contribution de l'entreprise à vos REER et programme de référence d'employés !

### Vos principales tâches :

- Sceller les emballages et contenants en utilisant les machines à votre disposition;
- Assembler des boîtes, des contenants et des emballages à l'aide des équipements;
- Trancher des viandes à fondue, les peser et les emballer;
- Assembler, peser et emballer des produits crus ou cuits;
- Remplir des marmites de cuisson avec des ingrédients préparés (eau, os, légumes). Vider les marmites après cuisson et les portionner;
- Effectuer des cuissons et valider les refroidissements de produits;
- Placer les produits préparés dans le réfrigérateur;
- Remplir et vider des barattes avec des ingrédients préparés (viandes, eau, épices);
- Effectuer le suivi des bassins de décongélation.

### Conditions d'emploi

- Du lundi au mercredi: Salaire offert entre 15 \$ et 17 \$ de l'heure (1 poste à combler)
- Du jeudi au samedi : Salaire offert entre 17 \$ et 19 \$ de l'heure. (4 postes à combler)
- Programme d'assurance collective
- Vacances
- Rabais employés

### Compétences recherchées

- Rapidité d'exécution
- Polyvalence
- Connaissances HACCP et SST
- Capacité à travailler au froid toute la journée, entre 5 et 10 degrés Celsius
- Dextérité manuelle et coordination motrice (soulever des poids de 10 à 16 kg)
- Habileté à bien travailler en équipe