

PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN D'USINE ET À L'ASSAINISSEMENT

TITRES DIFFÉRENTS : PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN INDUSTRIEL ET SALUBRITÉ, PRÉPOSÉ À L'ASSAINISSEMENT AGROALIMENTAIRE

PÂTISSERIE MICHAUD, VILLE DE QUÉBEC.

Rendre tout plus brillant que l'or te remplit de bonheur? Alors joint-toi à notre équipe en occupant le poste important de préposé à l'entretien d'usine et à l'assainissement! Grâce à toi, nous offrirons à nos clients des gâteaux savoureux qui font notre réputation et notre fierté.

Depuis ses débuts en 1983, Pâtisserie Michaud a pour mission de créer des desserts qui nous rappellent l'enfance dans toute sa joie, son plaisir et son réconfort. Michaud est une entreprise familiale, avec une approche humaine et qui vit ses valeurs (plaisir, authenticité, respect et Imagination) au quotidien. Nous confectionnons chacun de nos desserts en imaginant l'offrir à la personne que nous aimons le plus au monde. Ça dit tout!

LE RÔLE:

Sous la supervision du directeur d'usine, le préposé à l'entretien de l'usine effectue le nettoyage et la désinfection des équipements en utilisant les techniques appropriées selon les normes et les procédures établies.

TOP 5 RESPONSABILITÉS DU POSTE :

1. Exécuter le nettoyage de l'usine (entrepôt, aire de production, laboratoire), incluant certains équipements selon les méthodes d'assainissements décrites dans le plan de procédures de l'usine;
2. Savoir utiliser les produits d'entretien selon leurs normes et leurs étapes d'application;
3. Respecter de façon minutieuse les normes et exigences de nettoyage de l'industrie alimentaire;
4. Remplir avec minutie les formulaires et les documents requis pour l'assurance qualité.
5. Procéder au montage et au démontage des équipements selon les bonnes pratiques et communiquer les anomalies détectées.

À QUOI RESSEMBLE LE SUCCÈS:

À 6 mois... Tu connaîtras le programme d'assainissement, tu maîtriseras les normes de salubrité et tu utiliseras adéquatement les équipements de protection individuelle. Tu sais maintenant maîtriser le montage et le démontage des équipements. Tu sais aussi remplir les différents registres et documents reliés au poste.

À 12 mois... Tu contribueras à l'amélioration des méthodes de travail de ton département. Tu connaîtras et maîtrisera les normes de sécurité alimentaire (SQF). Tu seras apte à rapporter les problèmes de salubrité reliés aux opérations.

QUALITÉS DU CANDIDAT IDÉAL:

1. Fiable, responsable, disponible, ponctuel, respecte les délais;
2. Dextérité, rigueur et minutie;
3. Savoir-être : humeur positive, dynamique, intérêt soutenu, autonome, esprit d'équipe;
4. Se développe dans un environnement en changement continu et croit dans l'agilité;
5. Vie pleinement les valeurs de l'entreprise.

QUALIFICATIONS & EXPÉRIENCE DE TRAVAIL:

1. 1 an d'expérience minimum dans le domaine alimentaire;
2. Niveau d'études secondaires;
3. Bonne forme physique.

AVANTAGES MICHAUD :

Pâtisserie Michaud propose un environnement et une ambiance de travail exceptionnels, une rémunération compétitive incluant des congés mobiles et de maladies, des assurances collectives, prime de soir, uniformes fournis, des rabais aux employés sur les gâteaux et bien plus!

L'utilisation du genre masculin a été adoptée afin de faciliter la lecture et n'a aucune intention discriminatoire