

Poste : Préposé à la production**Département : Usine****Lieu de travail : Plessisville****Superviseur immédiat : Superviseurs, production****Statut : Permanent****Horaire : 40 hrs/semaine Variable (jour-soir-nuit-fin de semaine)**

UN AVENIR MEILLEUR

Tout commence avec de la passion, un héritage provenant de la famille Saputo, qui proposa à sa communauté des fromages savoureux et de qualité. Aujourd'hui, après plus de 60 ans, la Société compte plus de 15 000 employés dévoués, fiers d'occuper leurs fonctions, qui collaborent jour après jour afin d'offrir des produits de qualité aux clients et consommateurs.

AVANTAGES SOCIAUX DES EMPLOYÉS

Veiller au bien-être de nos employés est notre priorité. Nous proposons des conditions de travail et des avantages sociaux compétitifs à nos employés et à leurs familles :

- Salaires compétitifs débutant à 17,81\$/h (prime de soir et de nuit) ;
- Gamme complète d'assurances collectives ;
- Régime de retraite collectif ;
- Régime de participation du personnel au capital-actions ;
- REER collectif ;
- Possibilité d'avancement professionnel ;
- Uniformes de travail fournis ;
- Programme de Santé et Mieux-être au travail ;
- Programme d'aide aux employés et à la famille ;
- Tarifs privilégiés sur nos produits.

RÉSUMÉ DES FONCTIONS

Saputo Produits laitiers Canada recherche des journaliers à la production pour l'usine de Plessisville. En tant que journalier de production/préposé aux bassins, tu seras affecté à différents postes de travail dans plusieurs départements de l'usine afin d'effectuer des tâches reliées à la production et à l'emballage des produits fromagers (cheddar et parmesan).

RESPONSABILITÉS

- Opérer les différents équipements en production tels que ; bassin, moulin, balance, presse;
- Respecter les procédés de fabrication (soutirage, blocage, coupage des slabs de fromage, manipulation des slabs de fromage, tests d'acidité, passage au moulin, conception des blocs, soufflerie vers l'emballage) et s'assurer de rencontrer les standards de qualité du produit;
- Effectuer l'emmoulage des blocs (soufflerie, balance, préparation des quantités de sel, utiliser la presse mécanisé);
- Compléter les différents formulaires pré-opérationnels pertinents et registres de production (ex : formulaire de lavage, formulaire d'inspection de l'état des équipements);
- Effectuer les tests d'acidité à l'aide d'un acidimètre;
- Faire les lavages en cours et en fin de production (sanitation des équipements, des murs, des drains, des planchers, etc.) et assainissement (chlorage);
- Exigences essentielles : capacité physique extrême (retournement des slabs de fromage de 50 livres)
- Participer aux opérations d'emballage et de production tout en vérifiant les produits ;
- Assurer l'entretien des locaux et des équipements.

QUALIFICATIONS

- Être en mesure de travailler physiquement et soulever des charges de 25 kilos et plus ;
- Être en mesure de travailler sur des bassins ayant une hauteur de 4 pieds (**doit mesurer plus de 5 pieds 6 ou + de 1 mètre 72**) ;
- Être en excellente forme physique (travail debout et beaucoup avec le haut du corps), travaillant et motivé ;
- Détenir un diplôme d'études secondaires ou l'équivalence, un atout.