

Maître saladier

Ouvrier dans la production alimentaire

CNP : 9617

Secteur : agroalimentaire

Synthèse de l'offre :

Plusieurs postes à temps plein. Plusieurs tâches à exécuter telles que de la mise en boîtes ou en différents contenants, de l'emballage ainsi que plusieurs postes sur la ligne de production.

Description détaillée de l'offre :

L'usine de St-Hubert Détail implantée à Boisbriand se spécialise dans les produits frais et congelés vendus en épicerie. Elle fabrique également des produits destinés à la chaîne de restaurants des pâtisseries St-Hubert et des clients du détail. Nous fabriquons majoritairement des produits réfrigérés tel que des salades, des pâtés et des côtes levées distribués sous différentes marques. Nous avons présentement plusieurs postes à temps plein disponibles pour des quarts de jour, de soir ou de nuit. Aucune rotation d'horaire.

En fonction des besoins opérationnels, il est possible d'effectuer différentes tâches reliées à la production: alimenter la machine à la main ou à l'aide d'équipements spéciaux - travailler sur la chaîne de production - préparer et emballer des produits alimentaires - effectuer des tâches de manutention et/ou de palettisation.

Vous devez notamment être apte à travailler debout, dans une température d'environ 4°, avoir une bonne cadence et aimer le travail répété. Bien que l'expérience dans un poste similaire soit un atout, ce n'est pas obligatoire. Le respect des autres et des normes alimentaires, le souci du travail bien fait et le travail d'équipe sont toutes des qualités recherchées chez notre personnel.

À noter qu'il y a présence de plusieurs allergènes dans l'usine : blé (gluten), produits de la mer, lait, moutarde, œufs, soja et sulfites. Nous avons aussi présence de viande de porc. Port du gant obligatoire pour la manipulation des produits.

Milieu syndiqué, assurances collectives, uniformes fournis (sarraus, bottes de travail, coquille auditive, gants, manchons, tablier, couvre-visages, filets à cheveux).

Poste syndiqué

Rémunération :

Salaire de 14.23\$/heure, au 1er octobre 2020, le salaire passera à 14,66\$/heure selon la convention collective.

Prime de soir 1.00\$/heure

Horaire de travail :

Quart de jour : Lundi au vendredi de 6h00 à 14h30 – 40 heures/semaine

Quart de soir : lundi au vendredi de 14h15 à 22h45 – 40 heures/semaine

Quart de nuit : dimanche de 19h00 à 5h30 et du lundi au jeudi de 22h00 à 5h30 – 38 heures/semaine

Possibilité de temps supplémentaire après les quarts de travail et/ou les samedis en journée selon les besoins opérationnels (affichage selon la convention collective)

Compétence exigée :

Posséder une bonne endurance physique ainsi qu'une bonne dextérité manuelle, capacité à travailler au froid 4°C, capacité à comprendre des directives simples en français.

Compétences qui constitueraient un atout :

Expérience dans une entreprise agroalimentaire, rapidité d'exécution, polyvalence dans les tâches.

Aucune formation requise. Équivalence du diplôme d'études secondaires un atout.