



Chef d'équipe dept. fondue

On dit de toi que tu es un **leader**. Tu as déjà fait vos preuves pour **mobiliser une équipe**. Tu désires un nouveau défi. Nous avons le poste idéal pour toi! Canabec recherche un chef d'équipe pour **superviser une équipe de 4 employés** et assurer un bon climat de travail.

Dans ce rôle tu devras entre autres:

- Intégrer et former les employés de ton équipe.
- Répartir le travail équitablement entre les membres de l'équipe.
- Coordonner et motiver les membres de son équipe, afin d'atteindre les objectifs et la productivité de l'équipe.
- Intégrer et former les employés sous sa responsabilité
- Assigner le travail aux membres de l'équipe du département en fonction de la planification de production et des méthodes standard.
- Effectuer la coordination des activités liées au contrôle de la qualité afin de répondre aux exigences fixées par l'entreprise (qualité et standardisation des produits emballés).
- Faire une inspection des produits emballés et retirer les produits qui ne respectent pas les normes de la compagnie.
- Inspecter la propreté des machines au début de chaque quart de travail et compléter les documents.
- Effectuer la mise en place du matériel utile pour la journée au début du quart de travail.
- Examiner et inspecter les contenants et emballages pour s'assurer que les spécifications d'emballage sont bien respectées. Retirer les emballages défectueux.

Le chef d'équipe travaille en collaboration avec les membres de son équipe à:

- Sceller les emballages et contenants en utilisant les machines à sa disposition.
- Trancher les viandes à fondue, les peser et les emballer.
- Assembler, peser et emballer des produits crus ou cuits.
- Nettoyer les machines et la surface de travail en utilisant les produits appropriés en bonne quantité.

Sommaire du poste

- Date d'entrée en fonction : Dès que possible
- Salaire : 19,50 à 20,50\$/h
- Horaire de travail : 40 heures – temps plein
- Statut de l'emploi : permanent
- Quart de travail : jour

Compétences recherchées

- Leadership et capacité de travailler en équipe
- Compétence en communication et compréhension orale
- Capacité d'analyser les problèmes



- Prise de décision et initiative
- Connaissances HACCP et SST
- Connaissance des bonnes pratiques de manipulation des aliments
- Connaissance en informatique de base
- Polyvalent, organisé et rigoureux
- Gestion du temps et des priorités
- Capacité à travailler au froid toute la journée entre 5 et 10 degrés Celcius
- Dextérité manuelle et coordination motrice (manipulation de caisses de 10 à 25 kg)

Exigences

- Niveau d'études : Secondaire
- Diplôme : DES, terminé
- Années d'expériences : 0-2 années
- Langues parlées : Français (avancé)
- Langues écrites : Français (intermédiaire)

Avantages

- Programme d'assurance collective
- RÉER collectif
- Primes pour référencement d'employés
- Programme de covoiturage
- Rabais employés
- Vacances
- Activités sociales organisée par l'entreprise