

Aide général

Fondée en 1996, Aliments Sunchef est un incontournable du milieu agroalimentaire au Québec. L'entreprise se spécialise dans la transformation de la volaille et se distingue autant par la qualité de ses produits que par les valeurs qu'elle véhicule: respect, engagement, esprit d'équipe et excellence.

Aliments Sunchef ne cesse d'évoluer et continue d'investir dans ses installations ainsi que dans son développement afin d'assurer la sécurité de ses employés, la performance de son usine, la satisfaction de sa clientèle et le maintien de ses standards de qualité. Nous mettons tout en œuvre afin de devenir la référence de l'excellence du secteur agroalimentaire.

Sommaire du poste

Sous l'autorité du superviseur de l'expédition et de la réception, le titulaire est responsable de recevoir, entreposer et distribuer les stocks de marchandises. Il est également responsable d'effectuer les manœuvres nécessaires pour récupérer le produit transformé et le préparer à l'expédition.

Tâches et responsabilités

- Comprendre, respecter et prôner les règles de santé, sécurité au travail, et intervenir de manière respectueuse auprès d'un collègue, d'un supérieur, d'un visiteur, ou de tout autre individu en cas de non-respect d'une de ces règles;
- Maintenir d'excellentes relations de travail avec tous les employés et tout autre travailleur contractuel, visiteur, intervenant ou client des Aliments Sunchef;
- Effectuer la réception des matières premières en vérifiant les bons de réception et le matériel reçu;
- Contacter le contrôle de la qualité pour l'évaluation des matières premières au besoin
- Réapprovisionner les lignes de production sur demande et aux changements de production;
- Effectuer toute autre tâche connexe.

Exigences

- Bonne forme physique (caisses de 15 kilos à soulever régulièrement);
- Polyvalent.

Horaire

- Quart de soir du lundi au vendredi de 15h30 à 23h.