

Chef d'équipe de production

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 production et/ou du directeur de production, le titulaire du poste est responsable de l'équipe en production afin d'atteindre les objectifs de quantité et de qualité des produits de l'entreprise.

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;
- Voir à la préparation des postes de travail (vérifier et faire essuyer la condensation sur les structures, les plafonds, démarrer et ajuster la vitesse des machines et convoyeurs, demander les matériaux d'emballage, mise en place des outils et équipements requis, voir à la mise en place des poubelles);
- Voir au respect des procédures établies pour chacune des opérations dans sa section;
- Identifier les employés ne respectant pas les standards de production et travailler avec le superviseur/directeur afin de régulariser la situation;
- Effectuer les contrôles de détecteur de métal et de codage, effectuer les tests nécessaires et remplir le formulaire au début des opérations et à chaque heure - Maintenir la cadence de production demandée;
- Effectuer la procédure de fin de production (ramasser les morceaux de poulets sur les convoyeur, structures, équipements ou plancher, faire le calcul des pertes liquides et solides, faire diluer les saumures, terminer l'emballage, couvrir les machines avant le début de la sanitation);
- Maintenir une communication étroite avec le superviseur/directeur et/ou contrôle de la qualité afin de souligner toute anomalie ou non-conformité en production.
- Documenter tous les points importants en production afin de garder une trace des interventions si nécessaire;
- Envoyer courriel en fin de quart pour communiquer les rendements de la soirée;
- Toutes autres tâches connexes requises pour le bon fonctionnement de la production;

Exigences du poste

- D.E.S;
- Combinaison d'expérience comme journalier dans le secteur agroalimentaire un atout;
- Être capable de s'exprimer minimalement dans une des deux langues officielles;
- Suivre et réussir la formation SST chez l'employeur;
- Suivre, comprendre et mettre en application la formation sur les bonnes pratiques industrielles (BPI);
- Suivre toute autre formation exigée par Aliments Sunchef.
- Rapidité d'exécution;

- Travail d'équipe;
- Bonne forme physique;
- Respect des normes de Qualité/SST/SQF/HACCP.

Conditions environnementales

- Travail en milieu réfrigéré (4 degrés Celsius).

Horaire

- Quart de soir du lundi au vendredi de 15h30 à 23h. (Formation sur le quart de jour)