

Nom du poste	Opérateur de four
Supérieur immédiat	Chef d'équipe
Département	Salle de cuisson
Statut	Permanent
Horaire de travail	Lundi au vendredi 15h30 à 23h00
Salaires	Salaires de base 13,10\$, prime opérateur de four : 2\$, prime de soir : 0,50\$

Droit de travailler chez Aliments Sunchef

L'opérateur de four doit adhérer, prôner et respecter en tout temps les valeurs organisationnelles et les politiques et règlements des Aliments Sunchef. Plus spécifiquement son comportement incluant ses actions, ses gestes et ses communications avec l'entreprise (son équipe, ses relations d'affaires et ses biens) reflète en tout temps son engagement inconditionnel aux valeurs de l'organisation ainsi qu'à ses politiques et règlements. Le respect de ce qui précède est directement lié au droit de travailler au sein de l'équipe des Aliments Sunchef.

Sommaire du poste

Sous l'autorité du chef d'équipe, le titulaire du poste est responsable du bon fonctionnement de nos fours continus à gaz et du respect des normes de qualité et des procédures de l'entreprise dans la cuisson de notre produit. Son savoir-faire l'amène à être un joueur clé au cœur de nos opérations de cuisson.

Responsabilité du poste (sans s'y limiter)

- 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
- S'assurer du bon fonctionnement du four avant le démarrage et pendant les opérations
- Communiquer régulièrement avec le préposé au contrôle de qualité pour ajuster les paramètres de cuisson du four, en fonction de la température et de l'apparence de la viande, laquelle ne doit pas être rosée et/ou brûlée
- S'assurer que la matière première est bien distribuée sur le convoyeur à l'entrée du four
- Communiquer avec le préposé à l'alimentation de la ligne pour lui faire savoir si la viande est conforme aux spécifications établies pour le four (c.-à-d., présence de bleu, gras, l'épaisseur de la viande, distribution du produit sur le convoyeur, changement de vitesse des convoyeurs, arrêts de production, etc.)
- Obtenir l'autorisation du chef d'équipe phase III avant d'effectuer tout changement de la vitesse du four, ensuite un mécano assistera au processus de changement de vitesse
- Demander l'assistance de la maintenance pour corriger la situation dans les plus brefs délais possibles lors de la présence excessive de fumée dans la salle de cuisson ou dans la salle d'alimentation
- Repasser dans le four le produit qui n'a pas atteint la température minimale établie pendant chaque pause et avant de finir la production
- Suivre la procédure et fréquence d'ajustement du four
- Consigner la date, les informations du produit (code et quantité) ainsi que les paramètres d'ajustement du four à chaque jour ouvrable, au début des opérations et à chaque une heure, +/- 15minutes puis aux changements de produit
- Préparer son poste de travail
- Vérifier l'état et le bon fonctionnement des fours avant le démarrage et pendant les opérations
- Intervenir rapidement en cas de panne des fours
- Surveiller les paramètres de chauffages des fours pour s'assurer qu'il soit à la bonne température
- S'assurer du respect des normes de qualité
- Vérifier la qualité du produit et la température de cuisson
- Maintenir la cadence de production
- Effectuer la procédure de fin de production

- Nettoyer son poste de travail à la fin du quart
- Maintenir une communication étroite avec le chef d'équipe/contremaître, contrôle qualité et la maintenance afin de souligner toute anomalie et non-conformité
- Toute autre tâche connexe

Exigences du poste

- D.E.P.
- 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

Habilités et comportements exigés

- Travail répétitif
- Attention au détail
- Rapidité d'exécution
- Travail d'équipe
- Bonne forme physique

Conditions environnementales

- Travail en milieu réfrigéré (entre 2 et 4 degré celsius) et humide