

Phase	3
Nom du poste	Opérateur de cartonneuse
Supérieur immédiat	Chef d'équipe
Ligne de production	Salle de mise en boîte
Statut	-
Horaire de travail	15h30 à 23h30
Salaire	-

Droit de travailler chez Aliments Sunchef

L'Opérateur de cartonneuse 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 la cartonneuse afin d'atteindre les objectifs de qualité des produits de l'entreprise.

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 de la cartonneuse avant le démarrage et pendant les opérations
- Programmer le texte à imprimer sur la boîte détail (date meilleur avant et numéro d'établissement)
- Charger les boîtes détail avant et durant la production
- Être en constante communication avec le préposé à la mise en boîte pour valider la conformité des boîtes détail, c.-à-d. : L'impression établie pour la boîte détail (Date meilleur avant et numéro d'établissement) et la fermeture uniforme de la boîte détail
- Être en constante communication avec le préposé à l'alimentation de la ligne afin que l'opérateur de l'ISHIDA puisse ajuster les paramètres suivants: Scellage des sacs, air à l'intérieur des sacs, vitesse de la ligne d'alimentation et apparence de la viande, laquelle ne doit pas être rosée et/ou brûlée
- Maintenir une communication étroite avec le chef d'équipe/contremaître, le technicien contrôle qualité et la maintenance afin de souligner toute anomalie et non-conformité de l'équipement ou des étiquettes

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
- Rapidité d'exécution

- Travail d'équipe
- Bonne forme physique

Conditions environnementales

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