



Poste de journalier, préparation des mélanges

Horaire disponible :	quart de jour : 7 :00 à 15 :00, quart de soir : 15 :00 à 23 :00
Département :	Production
Salaire :	15,75\$ + 0,60\$ prime de soir
Supérieur immédiat :	Superviseur de production

OBJET DU POSTE

Relevant du superviseur de production, le journalier aux mélangeurs doit faire les mélanges de produits finis en suivant les instructions de travail, en respectant les bonnes pratiques de fabrication, de sécurité et d'hygiène et salubrité. Exécuter le travail de façon à rencontrer les critères de performance établis.

PRINCIPALES TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

- Opérer le mélangeur afin de transformer les matières premières en produits finis, selon les divers procédés ;
 - Ouvrir les sacs de matières premières et verser son contenu dans le mélangeur ;
 - Procéder à l'installation des équipements selon les différentes étapes ;
 - Surveiller les indicateurs afin de vérifier les conditions de transformation prescrites et exécuter des réglages pour modifier des variables comme, l'apport d'ingrédients, les débits ;
 - Effectuer des tests durant les procédés afin que les produits respectent les normes de qualité établies, et apporter les ajustements nécessaires ;
 - Laver le mélangeur et son aire de travail selon les méthodes prescrites ;
 - Remplir les registres de production en y indiquant la date et les mesures des divers paramètres des produits, en cours de production et finis.
 - Prélever des échantillons pour fin d'analyse ;
 - Remplir les sacs selon les instructions et les sceller ;
 - Vérifier chaque aspect du travail tels que : liste des ingrédients sur la feuille de lot, contrôle des allergènes, scellage des sacs, étiquettes, propreté, assainissement et hygiène, etc. ;
 - Compléter divers documents ;
 - Exécuter toutes autres tâches connexes.
-

CONNAISSANCES, HABILITÉS REQUISES

- Être détenteur d'un diplôme d'études secondaire ou l'équivalent ;
- Expérience de travaux manuels en production dans le secteur manufacturier agro-alimentaire ;
- Avoir des connaissances en procédés de production et également des produits ;
- Connaître les politiques, règlements et normes en transformation agroalimentaire ;
- Connaître les règles de sécurité manufacturière ;

Vous pouvez envoyer votre curriculum vitae à recrutement@newlywedsfoods.com, à l'attention de Mme Jessica Bérard.
