



Nous sommes une entreprise œuvrant dans le domaine alimentaire depuis 1948. Nos pains sont fabriqués à partir de farine préparée par des meuniers québécois, non traitée chimiquement et issue de blés cultivés uniquement au Québec selon une approche de culture raisonnée. C'est avec fierté que nous participons au mouvement qui s'intensifie d'écoresponsabilité alimentaire.

Vous aimez le travail d'équipe? Vous aimeriez travailler dans une usine avec une odeur de pain frais ? Vous souhaitez que votre professionnalisme et votre dynamisme soit reconnu au travail? Alors venez nous rencontrer!

Le journalier à la production devra:

- Vérifier le plan de production;
- Planifier le nombre de moules et de couvercles nécessaires et fournir la ligne de production;
- Effectuer la vérification des pâtes (qualité et quantité);
- Agir à titre de support pour les autres postes de la production;
- Nettoyer son espace de travail;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Compétences recherchées

- Diplôme d'études secondaires;
- Minimum de six (6) mois d'expérience dans des fonctions similaires;
- Avoir une bonne endurance physique;
- Avoir de bonnes aptitudes de communication;
- Faire preuve d'un bon leadership;
- Être organisé, minutieux et avoir le souci du détail;
- Avoir un intérêt et des habiletés pour le travail d'équipe.

Conditions de travail

- Poste - 40 à 45 heures par semaine;
- Horaire de jour du lundi au vendredi débutant entre 3h00 et 5h00 jusqu'à la fin de la production
OU
- Horaire de soir du dimanche au jeudi débutant entre 18h30 et 19h30 ;
- Salaire : 13,60 \$ / heure + prime de 0,50 \$ de 18h00 à 23h59 et de 0,75 \$ de 00h00 à 5h00;
- Vêtements de travail fournis;
- Entreprise en croissance;
- Pains gratuits et escomptes sur autres produits;
- Souci marqué envers la santé et la sécurité des employés.

Si vous désirez relever un nouveau défi, nous vous invitons à envoyer votre curriculum vitae à l'adresse suivante : rh@boulangerieauger.com