



CHEF D'ÉQUIPE AU MONTAGE

Sous la responsabilité de : Superviseur de production/Directeur des opérations

Service : Production

Mise à jour : Avril 2020

Description du Commensal :

Commensal se démarque depuis plus de 25 ans à travers le Québec avec des produits santé conçue selon des critères nutritionnels rigoureux. Notre mission est d'offrir des aliments de qualité sans compromis sur les saveurs.

Sommaire des responsabilités :

Sous la responsabilité du superviseur de production, le chef d'équipe est responsable d'assurer l'efficacité des activités de production et de montage des mets cuisiner. Positionné entre les exigences de performance, gestion de son équipe et de ses collaborateurs, le leader doit intégrer les compétences techniques et relationnelles qui lui permettront de mieux maîtriser l'art de diriger, de devenir un acteur clé et ainsi jouer un rôle déterminant dans le succès de l'entreprise.

L'objectif est donc de faire évoluer et d'enrichir les compétences et les habiletés essentielles au bon fonctionnement de son équipe et des planifications de production de façon à ce que le gestionnaire réalise pleinement son rôle et sa contribution significative aux enjeux stratégiques d'affaires, aux défis organisationnels et au développement des personnes.

Horaire et salaire :

- Horaire de 7h à 15h30 du lundi au vendredi pouvant être variable au besoin;
- Disposé à faire des heures supplémentaires au besoin;
- Emploi syndiqué;
- Salaire Groupe 1 : 14.71\$ de l'heure ainsi qu'une prime de chef d'équipe de 2.00\$ = 16,71\$

Responsabilités et activités:

- Superviser, coordonner et organiser le travail des employés de production;
- Évaluer et proposer des mesures afin d'augmenter la productivité et la qualité du travail effectué;
- Mobiliser, encadrer et évaluer les employés sous sa responsabilité dans le but d'un bon déroulement des étapes de production au quotidien et du suivi de l'utilisation des ressources (main d'œuvre, équipement, ingrédients, matériel, etc.) et développer l'esprit d'équipe;
- Travailler en étroite collaboration avec les différents départements tels que la qualité, la maintenance afin de maximiser l'efficacité des équipements;
- S'assurer que les employés travaillent de façon sécuritaire, qu'ils respectent le code vestimentaire établi, l'hygiène la salubrité pré-opérationnelle et opérationnelle ainsi que les bonnes pratiques de transformation alimentaire;
- S'assurer de respecter les procédures et les politiques de l'entreprise en sensibilisant les employés;
- Mettre en place la ligne de production ainsi que les ingrédients;
- Compléter au besoin les feuilles de contrôle de production;
- Participer à la sanitation du département et de l'équipement;
- Tout autres tâches connexes demandé pour le poste par le superviseur.

Attitudes et qualités personnelles :

- Autonome, polyvalent, sens de l'initiative et de la débrouillardise;
- Responsable, ponctuelle et bonne gestion des priorités;
- Fait preuve de leadership, d'esprit d'équipe et d'engagement au travail;
- Bon esprit analytique, capable d'identifier les opportunités d'amélioration et résoudre les problèmes;
- Excellente habileté en communication et relations interpersonnelles et respectueux de son environnement;
- Orienté vers les solutions et les résultats.

Exigences :

- Expérience pertinente en tant que chef d'équipe;
- Expérience dans l'industrie agroalimentaire et le secteur manufacturier;
- Connaissance des normes HACCP (un atout);
- Connaissances des bonnes pratiques de fabrication alimentaires;
- Bonne maîtrise de la langue française et anglaise (fonctionnel).

Avantages :

- Entreprise en pleine croissance, possibilité d'avancement;
- Assurances collectives et régime de retraite avec cotisation de l'employeur;
- Emphase sur le bien-être de l'employé;
- Salaire concurrentiel;
- Heures supplémentaires rémunérés à temps et demi;



- Botte de travail fourni après 3 mois et uniforme fourni (sarrau, gants, masque etc.);
- Rabais employé sur nos produits;
- Espace de stationnement gratuit.

Ce poste vous intéresse? Faites parvenir votre curriculum vitae à carrieres@groupecommensal.com

Au plaisir de vous rencontrer!