

## MANOEUVRE EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Attention, ce qui suit ne peut convenir à un public de tout genre

### Installe-toi bien et lis ce qui suit :

- Tu aimes la cuisine autant que tu aimes avoir tes week-ends de congé?
- Tu as envie de t'impliquer dans notre entreprise innovante en alimentation ?

Le poste de manœuvre en transformation alimentaire, étant sous la responsabilité du responsable de production, participe activement à la production et la manutention d'aliments, à la manutention des produits nettoyants et d'emballage ainsi que toute tâche connexe à la transformation des aliments.

### VOICI À QUOI RESSEMBLERAIT TON QUOTIDIEN :

- Effectuer toutes les étapes de transformation des produits alimentaires en suivant le rythme d'une ligne de production (mise en place des ingrédients, couper, peser, placer, trier, cuire les aliments, panner, frire)
- Effectuer la mise en place des ingrédients et des recettes
- Exécuter les préparations selon les recettes du livre de standardisation et/ou des directives du responsable de production
- Vérifier la conformité et la qualité des produits et des emballages en cours de production.
- Emballer des produits, manuellement ou avec les équipements automatisés, dans des sacs, des boîtes.
- Transporter des matières premières, des produits et des matériaux d'emballage dans l'usine.
- Surveiller la machine opérée et faire les ajustements nécessaires
- Maintenir une zone de travail propre pendant la production et aider au nettoyage et à la désinfection dans d'autres zones de production, selon les besoins
- Effectuer des contrôles (prise d'échantillons et de poids des produits et aliments) ;
- Respecter toutes les bonnes pratiques de fabrication
- Respecter les règles et procédures de sécurité en travaillant dans l'usine
- Suivre les indicateurs de performance en cours de production
- Utilisation et maintenance des divers équipements de cuisine
- Contribuer à résoudre des problématiques et améliorer les procédés de fabrication sous l'approbation du superviseur
- Étiqueter des boîtes, des caisses et des sachets de sauces
- Suit les directives du superviseur de production

### ON S'ATTEND À CE QUE TU POSSÈDES:

- DEP en cuisine (un atout)
- Expérience dans le domaine manufacturier ou dans le domaine agroalimentaire

### SALAIRE SELON EXPÉRIENCE

Es-tu game d'envoyer ton CV ? 📧 [info@chickumi.ca](mailto:info@chickumi.ca)

