

Journalier(ère) de production - Soir

La Fernandière

Description de l'offre d'emploi

Journalier(ère) à la production :

Ne ratez pas cette occasion de joindre le géant de l'agroalimentaire québécois qui se démarque par l'obtention d'une multitude de prix divers comme le Prix Innovation en alimentation, le Grand Prix Créateur d'emplois et de prospérité du Québec 2018, puis le Lauréat Employeur de l'année, Grande entreprise 2019.

La Fernandière, division d'Olymel, est l'entreprise reconnue dans la province pour ses saucisses fraîches et saucisses à déjeuner. Nous sommes à la recherche de personnes motivées pour y combler 20 postes de production.

<http://www.lafernandiere.com/fr/>

Vous préférez occuper un emploi qui requiert des efforts physiques et manuels plutôt qu'un emploi de bureau? Vous êtes une personne active au quotidien et souhaiteriez demeurer actif même au travail?

Vous êtes chanceux puisque toute la formation est offerte dès l'embauche. Nous vous offrons tout pour assurer votre succès professionnel chez La Fernandière!

Postulez dès maintenant!

Responsabilités

Responsabilités :

Vos tâches seront très importantes et assureront le bon fonctionnement des opérations et le maintien du rythme de la chaîne de production.

Vous allez apprendre différents postes de travail à travers les 3 départements de production : département des recettes, département de production et emballage, puis l'expédition.

Voici un bref aperçu de types de tâches à accomplir :

- Respecter les normes d'hygiène et de salubrité ainsi que les politiques HACCP et SQF en vigueur.
- Préparer la chair de saucisse à partir des recettes établies.
- Participer à la production des diverses saucisses.
- Vérifier la qualité des produits et faire la pesée avant l'emballage.
- Effectuer l'emballage et l'étiquetage des produits.
- Faire la mise en boîte.

- Opérer des machines de transformation des aliments.
- Maintenir l'environnement de travail agréable et productif par l'esprit d'équipe.

Compétences exigées

Profil recherché :

- Bonne forme physique et capacité à travailler manuellement.
- Capacité à travailler dans un environnement réfrigéré (environ 4°C).
- Être motivé à apprendre sur l'agroalimentaire.

Diplôme(s)

- Secondaire

Lieu de travail : Trois-Rivières (Québec)

Nombre d'heures par semaine : 40 heures

Salaire horaire : 13,70 \$/h

Horaire de travail : Soir

Statut de l'emploi: Temps plein

Date d'entrée en fonction : 10 septembre 2019

Informations additionnelles

Avantages :

- Stabilité d'horaire de travail, du lundi au vendredi.
- Quart de travail de soir 16 h à 00 h 15.
- Possibilité de temps supplémentaire.
- Garantie minimale de 35 heures de travail par semaine.
- Régime d'assurances collectives complètes après 60 jours de travail (maladie et dentaire).
- Salaire débutant à 13,15 \$/h + prime de soir 0,55 \$/h.;
- Beau gym accessible gratuitement aux employés.
- Formation continue offerte pour votre développement.
- Uniforme fourni.
- Rabais employé sur les produits Olymel, Lafleur et Flamingo (facilite votre épicerie).

Adresse

12 500, boul. Louis-Loranger
Trois-Rivières (Québec) (Québec)
G9B 0L9

- Tel. : 819 371-5711

florencebegin@olymel.com

Comment postuler

À l'attention de :

Madame Florence Bégin, Conseillère en acquisition de talent

Par courriel: florencebegin@olymel.com

Par téléphone: 819 371-5711

En personne

Via un conseiller du CREM :

catherine.simard@cremauricie.com

Information additionnelles

Joignez-vous à notre grande famille!

Postulez directement sur cette offre ou envoyez-nous votre curriculum vitae par courriel à florencebegin@olymel.com

Le masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte. Nous respectons l'équité en matière d'emploi et tenons à remercier tous les candidats. Cependant, nous communiquerons uniquement avec les personnes retenues.