



Poste : Commis de production alimentaire #1293

Passionnés des charcuteries et vous voulez travailler dans ce milieu, mais vous n'avez pas beaucoup d'expérience? Aucun problème, nous sommes à la recherche d'une personne exactement comme vous!

Fondée en 1939, cette entreprise a bâti une réputation de qualité et a offert à ses clients des produits qui font rêver la compétition! En expansion accélérée depuis 2016, elle cherche à augmenter son équipe de production pour mieux répondre à la demande toujours croissante. L'entreprise offre des emplois à long terme avec une gamme d'avantages sociaux et un salaire compétitif et évolutif. Voici la description des tâches que les commis de production seront appelés à exécuter.

Tâches :

- Emballer les produits.
- Découper les morceaux de viande.
- Inspecter le produit fini.
- Placer les boîtes sur les palettes.
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

Les avantages du poste :

- Stabilité d'emploi.
- Belle atmosphère et équipe de travail.
- Orientation et formation sur place et gratuites.
- Entrée en poste rapide.
- Possibilité de promotion et d'avancement.
- Facilement accessible en transport en commun.
- Assurances collectives.
- Échelle salariale en place.

L'usage du genre masculin n'est utilisé que pour alléger le texte

Exigences :

- Expérience dans la production alimentaire, un atout.
- Capacité à fournir un certain effort physique (soulever des poids jusqu'à 10kg).
- Habilité à travailler dans un environnement réfrigéré à 6 degrés Celsius.
- Connaissances des normes HACCP et SQF est un atout.

Salaire : 15.10\$ à 15.90\$ de l'heure selon le quart + augmentation de 1\$ après 120 jours.

Horaire : De jour, de 6h45 à 15h ou de soir de 14h30 à 22h45

Statut : Temporaire à permanent

Ce poste vous intéresse? Envoyez votre curriculum vitae à Danijel Dobric par télécopieur au 514.482.6464 ou par courriel à danijel@cvbedardressources.com.

Ce n'est pas tout à fait ce que vous cherchez? Consultez toutes nos offres d'emploi sur www.bedardressources.com. Revenez nous voir souvent, de nouveaux postes sont ajoutés tous les jours!



Position: Food Production Clerk #1293

Are you a charcuterie enthusiast who wants to work in the field, but with little experience? Not a problem, we are looking for someone just like you!

Founded in 1939, this company has a great reputation for quality and offers products that can only make the competition dream! In fast growth since 2016, they are looking to grow their production team to better answer the growing demand. The company offers long-term jobs with a range of fringe benefits and a competitive and growing salary. Here is the description of tasks that a production clerk may be called to do.

Tasks:

- Wrap products.
- Cut pieces of meat.
- Inspect finished product.
- Place boxes on pallets.
- Carry out any other similar tasks.

The benefits of the position:

- Job stability.
- Great atmosphere and teamwork.
- Free orientation and training on site.
- Fast job entry.
- Possible promotion and advancement.
- Easily accessible by public transit.
- Group insurances.
- Salary range.

Requirements:

- Food production experience, an asset.
- Ability to provide some physical effort (lifting loads of up to 10kg).
- Ability to work on a refrigerated environment, 6 degrees Celsius.
- Knowledge of HACCP and SQF standards is an asset.

Salary: 15.10\$ to 15.90\$ per hour depending on shift + increase of 1\$ after 120 days.

Schedule: Day shift, from 6:45 AM to 3 PM or evening shift, from 2:30 PM to 10:45 PM

Status: Temporary to permanent

Send your resume to Danijel Dobric by fax at 514.482.6464 or by email at danijel@cvbedardressources.com

This is not exactly what you are looking for? Check all our other job opportunities on www.bedardresources.com Consult our website regularly, new positions are added every day!