

# Coordonnateur de production

## La Coop Agrilait / Fromagerie St-Guillaume – Saint-Guillaume

Fondée en 1940, La Coop Agrilait œuvre dans plusieurs secteurs d'activités dont la fabrication et commercialisation du fromage et de la poudre de lactosérum, la commercialisation des grains, les productions végétales, les productions animales. De plus, la Coop Agrilait opère un dépanneur, une station-service ainsi qu'une quincaillerie. En 2016, La Coop Agrilait a fait l'acquisition des Aliments La Bourgeoise et a fusionné avec la Fromagerie de l'Isle en 2018.

La fromagerie Saint-Guillaume transforme approximativement 30 millions de litres de lait par année sous forme de fromage cheddar en grains et en meule, suisse et de fromage salé «tortillon». La qualité de ses produits lui a valu divers mérites et distinctions tels le prix de «Grand Champion toutes catégories» pour son cheddar à saveurs, le Canadian Western Premier Exhibition de Regina ainsi que la mention d'honneur de «Champion de réserve toutes catégories» pour son fromage suisse dans le cadre du prestigieux Royal Winter Fair de Toronto.

### DESCRIPTION DU POSTE

Relevant des Directeurs de la production et de la logistique, le titulaire du poste fait preuve de leadership et de polyvalence dans ses fonctions. Le coordonnateur de production partagera son temps également entre les départements de la logistique et la production. Son travail sera principalement effectué de soir et sera appelé à remplacer sur les quarts de jour et nuit lorsque nécessaire.

### PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

#### *Production et logistique*

- Prendre en charge l'ensemble des activités de son département (planification, production, lavage, assainissement, etc.)
- Voir à la bonne marche du département en respectant les échéanciers de production et en veillant aux respects des standards de qualité de l'entreprise;
- Superviser activement l'équipe et contrôler toutes les activités de production en partant de la planification des opérations jusqu'à la livraison dans les délais au département de la logistique;
- Coordonner et assurer la qualité des activités reliés aux commandes et voit à l'amélioration continue de la productivité et de l'efficacité.
- S'assurer de la qualité des produits et voit à l'amélioration continue de la productivité et de l'efficacité
- Reçoit les commandes des clients, planifie et prépare les quantités de fromages à produire.
- Participe, avec la personne en charge du département de la fabrication, aux ajustements de fromages en cours de production.
- Aide à la résolution des problèmes techniques et effectue les tournées de plancher.
- Complète les différents rapports (production, assurance-qualité, etc.)

- Appliquer et faire appliquer les politiques et règlements (ex. : SST, HACCP, SQF, etc.) de l'entreprise.
- Effectuer toutes autres tâches connexes ou demandées par son supérieur immédiat.

### ***Gestion de personnel***

- Gestion des relations de travail et des équipes de travail ;
- Planifier les horaires de la main-d'œuvre selon les besoins opérationnels;
- Effectuer la gestion du temps, des retards, du temps supplémentaires, etc. selon les procédures applicables;
- Assurer la gestion du processus disciplinaire adéquat lorsque nécessaire;
- Veiller à ce que les travailleurs soient formés adéquatement et déterminer les besoins en formation et coaching.

### **EXIGENCES**

- D.E.C. en transformation des aliments ou équivalent.
- Posséder de 1 à 3 ans d'expérience dans des fonctions similaires (Une expérience dans le domaine laitier constitue un atout important)
- Expérience d'au moins deux (2) ans dans un rôle de gestion d'équipe (Une expérience en milieu syndiqué constitue un atout important)
- Démontrer une forte capacité de leadership positif, en production, en organisation du travail ainsi qu'au niveau de la planification et de la gestion du personnel.
- Vous avez un bon sens du jugement et des responsabilités
- Bonnes connaissances en informatique ((ERP, MRP, MS Excel, MS Word, MS Outlook, etc.)
- Aptitudes en communication et capacité à travailler en équipe sous pression
- Capacité à superviser plusieurs équipes de travail et à coordonner leurs activités de production.
- Capacités marquées pour la prise de décisions et la résolution de problèmes
- Vous vous démarquez par votre rigueur, votre capacité d'adaptation et autonomie, votre excellent sens de la gestion des priorités.

Vous recherchez un emploi qui vous permettra de relever des nouveaux défis au cœur d'une coopérative en pleine croissance ? Vous désirez un milieu de travail stimulant et innovateur ? Faites-nous parvenir votre candidature !