

Coordonnateur de production

La Coop Agrilait / La 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. 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 40 millions de litres de lait par année sous forme de différentes variétés de fromage cheddar, suisse et fromage à pâte ferme.

DESCRIPTION DU POSTE

Relevant du directeur de la production, le titulaire du poste fait preuve de leadership et de polyvalence dans ses fonctions pour la gestion d'une équipe de 25 employés dans un milieu syndiqué. Vous aurez comme défi quotidien d'assurer la livraison en juste à temps du renommé fromage le P'tit Frais. Doit faire preuve de jugement en ayant un savoir-faire et un savoir être hors de l'ordinaire, vous êtes orienté vers la qualité, résultats et SST au travail.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

- 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;
- Voir à l'amélioration continue de la productivité et de l'efficacité;
- Coordonner les commandes des clients, planifier et préparer les quantités de fromages à produire;
- Communiquer et collaborer avec les autres départements de l'entreprise pour atteindre les objectifs de livraison au quotidien;
- Aider à la résolution des problèmes techniques et effectuer les tournées de plancher;
- Compléter les différents rapports (production, assurance qualité, etc.);
- Planifier les horaires des employés et effectuer les suivis selon les besoins opérationnels;
- Effectuer la gestion du temps, les retards, le temps supplémentaires, etc.;
- Appliquer et faire appliquer les politiques et règlements (ex. : SST, HACCP, SQF, etc.) de l'entreprise;
- Gérer les relations de travail et les équipes de travail ;
- 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.
- Effectuer toutes autres tâches connexes ou demandées par son supérieur immédiat.

EXIGENCES

- D.E.C. en transformation des aliments ou équivalent;
- Posséder de l'expérience dans des fonctions similaires en gestion d'une équipe (Une expérience dans le domaine laitier et 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.
- Avoir un bon sens du jugement et des responsabilités;
- Détenir de bonnes connaissances en informatique (ERP, MRP, SUITE OFFICE);
- Avoir d'excellentes aptitudes en communication et capacité à travailler en équipe sous pression;
- Être capable de superviser plusieurs équipes de travail et coordonner leurs activités de production;
- Prendre des décisions selon les cadres établis et faire de la résolution de problèmes;
- Se démarquer 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 de nouveaux défis au cœur d'une coopérative en pleine croissance ? Vous désirez un milieu de travail stimulant et innovateur ? Faites-nous parvenir votre candidature !