

Coordonnateur de production

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 (atout) ;
- 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 !

Type d'emploi : Temps plein, Permanent

Salaire : à partir de 70 000,00\$ par an

Avantages :

- Assurance Dentaire
- Assurance Maladie Complémentaire
- Assurance Vision
- Congés payés
- Événements d'Entreprise
- Nourriture à Prix Réduit ou Gratuite
- Programme d'Aide aux Employés
- Programmes de Bien-être
- Réductions Tarifaires
- REER Collectif
- Régime de retraite
- Stationnement sur place

Horaires de travail :

- Quart de jour

Capacité à faire le trajet ou à déménager:

- Saint-Guillaume, QC: Faire le trajet sans problème ou prévoir un déménagement avant de prendre son poste (Obligatoire)

Lieu du poste : En présentiel

Soumettez-nous votre candidature par courriel à rh@agrilait.com.