



471 avenue Gilles-Villeneuve
Berthierville, QC, J0K 1A0
450-836-8281 info@duchef.ca

CHEF DE PRODUCTION (TRANSFORMATION ALIMENTAIRE)

Groupe DuChef inc.

Statut : à temps complet

Supérieur immédiat : Directeur

Bref descriptif de Groupe DuChef inc.

Groupe DuChef inc. est une jeune entreprise spécialisée dans la sous-traitance alimentaire dont l'objectif est de soutenir les entreprises alimentaires désirant lancer un nouveau produit sur le marché. Groupe DuChef inc. est situé à La boîte à Startup de Berthierville.

Fonctions

Nature du travail

Relevant du directeur général, le **chef de production** aura la responsabilité de planifier, organiser, coordonner et assurer les activités de production en transformation alimentaire, incluant également le soutien à l'équipe de production afin de rencontrer les commandes du client. Ce poste sera évolutif et sera bonifié en fonction de la croissance de l'entreprise.

Principales responsabilités

- Planifier et coordonner les cédules de production en fonction des besoins des clients et des priorités;
- Superviser et organiser les horaires de travail des employés;
- Soutenir au besoin l'équipe de production en place en participant également aux tâches de production;
- Voir au respect des bonnes pratiques de fabrication afin d'assurer la salubrité des aliments;
- Gérer les inventaires des intrants et des composantes d'emballages;
- Voir à l'application des normes et des procédures de qualité existantes et nouvelles ;
- Assurer le suivi auprès des clients si requis ;
- Communiquer et rendre compte des résultats obtenus aux personnes concernées, et ce, de façon efficiente ;
- Soutenir la direction dans les projets d'innovation et d'optimisation de la productivité ;
- Participer, au besoin, à d'autres tâches connexes relevant de sa responsabilité.

Exigences

Scolarité

Détenir au minimum une expérience équivalente en production alimentaire dans un poste équivalent OU un diplôme collégial en gestion des opérations et/ou technique de transformation des aliments.

Autres exigences

- Maîtriser la langue française
- Maîtriser les logiciels de la suite Office de Microsoft
- Posséder une automobile

Atouts

- Connaître la langue anglaise parlée et écrite
- Connaître le secteur de l'agroalimentaire
- Formation en hygiène et salubrité alimentaires (MAPAQ)

IMPORTANT : Aptitudes et qualités recherchées

- Très grand sens du leadership
- Désir de progresser au sein de l'entreprise
- Excellente habileté de communication autant à l'oral qu'à l'écrit
- Axé sur le service à la clientèle
- Autonome et responsable
- Sens des affaires développé

Salaire et horaire

Salaire : à discuter

Horaire : du lundi au vendredi, de 8 h 00 à 17 h 00

Début : dès que possible

Les personnes intéressées par ce poste très stimulant doivent faire parvenir leur candidature à info@duchef.ca

***Groupe DuChef inc.** offre des conditions de travail concurrentielles, une équipe de travail professionnelle ainsi qu'un environnement de travail très dynamique et des plus agréables.*