



PRÉPOSÉ À L'HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Notre mission, à la fois simple et complexe, est de donner à nos fromages le goût et la couleur uniques de notre culture, mais aussi une identité propre à chacun.

LES DÉFIS QUE NOUS OFFRONS

Le titulaire du poste aura la responsabilité d'assurer la propreté et la salubrité des lieux de travail :

- Nettoyage et assainissement général des bâtiments et locaux, de l'usine et des aires communes;
- Nettoyage et assainissement des équipements de production et de conditionnement;
- Démontage et remontage des équipements afin de permettre un nettoyage en profondeur;
- Préparation des solutions de nettoyage et d'assainissement selon les concentrations recommandées;
- Respect des exigences de sécurité, salubrité et hygiène;
- Entretenir les vêtements de travail (rotation des uniformes pour le service de nettoyage, buanderie interne);
- Participation au maintien en bonne condition des équipements de nettoyage et d'assainissement;
- Renouvellement quotidien des fournitures d'hygiène personnelle (savon, papier à mains, etc.)
- Participation à la gestion des ordures et du recyclage;
- Collaboration avec l'équipe de production et d'affinage;
- Participation au maintien d'un lieu de travail sécuritaire dans le contexte de la pandémie actuelle;
- Réalisation de suivis avec son responsable sur le déroulement de ses tâches, les situations particulières et les anomalies détectées;
- Toutes autres tâches connexes.

VOUS POSSÉDEZ LE PROFIL SUIVANT

- Vous avez le sens du détail et du travail bien fait;
- Un bon sens de l'observation, une bonne capacité d'analyse et d'adaptation;
- Une bonne capacité physique et manuelle, pour travailler debout, en hauteur, au froid, au chaud, en espace restreint;
- Fiabilité, ponctualité, autonomie, organisation et initiative;
- Formation en hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ (atout);
- Formation SIMDUT 2015 (atout)
- Expérience dans le domaine alimentaire, médical ou de nettoyage industriel (atout).

CONDITIONS DE TRAVAIL AVANTAGEUSES

- Travail régulier à temps complet, débutant en mi-journée et finissant en soirée;
 - Logement de fonction meublé et équipé sur l'Isle-aux-Grues, à un faible tarif conventionné (possibilité que le premier mois soit aux frais de l'employeur);
 - Transport par avion au même tarif que les résidents de l'Isle-aux-Grues (possibilité que le premier mois soit aux frais de l'employeur);
 - Assurances collectives participatives avec l'employeur (vie, médicaments (soins visuels en option) et soins dentaires);
 - Régime de retraite participatif avec l'employeur;
 - Congés de maladies et banques d'heures;
 - Programme d'aide aux employés;
 - Produits à prix avantageux chez tous les divisions d'Agrilait – Coopérative agricole;
 - Milieu de vie bucolique à proximité des services.
- 