



TECHNICIEN EN MAINTENANCE ALIMENTAIRE

La fromagerie de l'Île-aux-Grues est un joueur artisanal québécois incontournable du marché des fromages de spécialités haut de gamme. Sa mission, à la fois simple et complexe, est de transformer tout le lait des producteurs laitiers de l'Île-aux-Grues en fabriquant des fromages différenciés aux goûts uniques empreints de son terroir insulaire.

Les responsabilités

En collaboration et sous la responsabilité du Chef des opérations :

- Accomplir et tenir à jour le calendrier des maintenances préventives sur le bâtiment et les équipements, émettre des recommandations pour l'amélioration des procédures et de la fiabilité des équipements;
- Répondre aux urgences de production;
- Faire des appels de services et accompagner les différents fournisseurs spécialisés;
- Évaluer, planifier et organiser des projets de maintenance, notamment en ce qui a trait au développement, au maintien et à l'optimisation des équipements et des locaux :
 - Diagnostiquer un problème et en trouver la cause;
 - Réfléchir à des solutions, identifier des fournisseurs/matériaux adaptés aux besoins;
 - Appuyer la direction dans les appels d'offres afin de respecter le budget et les délais prévus;
 - Coordonner les activités, les intervenants et les étapes du projet;
 - Valider la conformité des travaux en cours et à la fin de l'échéancier;
- Assurer le respect des procédures d'hygiène et du programme qualité HACCP relativement à la sécurité alimentaire;
- Coordonner les interventions afin de limiter les impacts sur les opérations;

Vous possédez le profil suivant

- Formation académique pertinente dans un domaine lié à la mécanique industrielle / électromécanique / maintenance;
- Carte de compétences pour la maintenance de chaudière à vapeur haute pression (atout);
- Certificat en mécanique de machines fixes, classe 4 (MMF-C4)
- Minimum de trois (3) ans d'expérience dans le milieu de la maintenance industrielle, un atout dans le milieu alimentaire;
- Forte capacité d'analyse, de gestion des priorités, de prise d'action et de résolution de problèmes;
- Prioriser un environnement de travail sécuritaire;
- Maîtrise d'outils informatiques;
- Favoriser une approche de travail orientée vers la communication, la collaboration, l'innovation et le développement dans un environnement de travail coopératif.

Conditions de travail avantageuses

- Travail régulier de jour. Horaire variable en fonction des besoins opérationnels;
- 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 toutes les divisions d'AgriLait – Coopérative agricole;
- Milieu de vie bucolique à proximité des services.

Soumettez-nous votre candidature au rh@agrilait.com et faites partie de notre belle équipe en contribuant au rayonnement et à la qualité des produits de la Fromagerie de l'Isle !

