



Viande Richelieu Meat inc.

595, rue Royale, C.P. 101

Massueville (Québec)

450 788-2667 poste 217

sroux@vianderichelieu.com

www.vianderichelieu.com

Assistant-contremaître à l'assainissement

Plus qu'une entreprise... Une famille !

Joins-toi à Viande Richelieu !

Viande Richelieu est une usine de transformation alimentaire située à Massueville, à seulement 25 minutes de Sorel-Tracy. Nous sommes à la recherche d'un assistant-contremaître pour compléter notre équipe d'assainissement de soir.

Les principales tâches consistent à :

- S'assurer du respect des étapes de nettoyage ;
- Effectuer le nettoyage et l'assainissement des divers espaces : salle de lavage, écurie, congélateur et réfrigérateur, toutes les salles de production (outils de travail, surface de travail, équipements, murs, plafonds et structures suspendues, planchers et drains, portes et fenêtres...), bureaux, cafétérias, salles de bain et lavage des vêtements de travail ;
- Voir à l'application des bonnes pratiques de fabrication en tout temps ;
- Supporter le contremaître dans la gestion de l'équipe au besoin et lors des absences.

Ce que nous cherchons :

- Une personne ayant une bonne capacité physique pour manipuler des charges lourdes et rester debout pour une longue période ;
- Doit être apte à travailler dans un environnement froid (réfrigéré) ;
- Doit être motivé et travaillant ;
- Doit posséder 1 à 3 ans d'expérience en sanitation en milieu alimentaire.

Ce que nous offrons :

- Salaire à partir de 22.00\$ avec possibilité d'augmentation rapidement selon la performance ;
- Horaire de soir de 15h30 à minuit du lundi au vendredi ;
- Possibilité d'avancement et formation en entreprise ;
- Assurances collectives et REER collectif avec contribution de l'employeur.

Compléter le formulaire d'embauche en ligne : www.vianderichelieu.com ou faites parvenir votre CV à notre conseillère ressources humaines, Stéphanie Roux : sroux@vianderichelieu.com