



# Coordonnateur(trice) de production

Le Canard Goulu inc.

524, Bois Joly ouest, Saint-Apollinaire, QC

---

**Salaire:** À discuter

**Horaire de travail:** 35.00 à 40.0 h - Temps plein

**Statut de l'emploi:** Emploi Permanent

**Quart de travail:** Quart de Jour

**Début de l'emploi:** 1 poste à combler dès que possible

---

Tu es prêt(e) pour un nouveau défi et tu as envie de faire partie d'une entreprise humaine et vivante !?

Le Canard Goulu est une entreprise solidement établie, œuvrant dans le domaine alimentaire depuis plus de 25 ans.

Nous sommes présentement à la recherche d'un(e) coordonnateur(trice) de production pour venir compléter notre merveilleuse équipe à l'usine de Dosquet.

La personne recherchée travaillera en équipe avec notre superviseure de production alimentaire. Elle assistera celle-ci dans le déroulement quotidien des activités de production de l'entreprise, afin de s'assurer que les délais de production et de préparation des commandes soient respectés en tout temps, à la satisfaction de nos clients.

Plus concrètement, voici ce que tu feras au quotidien:

- Participer à l'abattage;
- Coordonner l'équipe de production en travaillant en collaboration avec la superviseure de production ;
- Optimiser le travail d'une équipe de 10 à 15 employés en transformation alimentaire ;
- S'assurer du respect des procédures, des règles d'hygiène et de salubrité ainsi que des règles de santé et sécurité au travail ;
- Effectuer un suivi des registres ;
- Participer à la production, lorsque nécessaire ;
- Superviser le nettoyage et l'assainissement des locaux et équipements ;
- Veiller à ce que les normes en matière d'hygiène et salubrité soient respectées suite à l'inspection des lieux et procéder à la mise en place du matériel dans l'abattoir avant le début du travail ;
- Faire l'inventaire des fournitures et ingrédients afin d'effectuer les commandes ;
- Assurer la rotation du réfrigérateur et du congélateur ;
- Contrôler et optimiser les étapes de production en fin de journée ; - Au besoin, effectuer toutes autres tâches connexes. Voici ce que nous avons à offrir:

- Rémunération compétitive;
- Assurances collectives;
- Régime de retraite avec participation de l'employeur;
- Rabais sur les produits;
- Horaire flexible;

- Horaire flexible;

Voici ce que nous recherchons:

- Une personne faisant preuve de leadership et d'autonomie;

- Une personne rigoureuse et polyvalente;

- Une personne capable de communiquer efficacement;

- Une personne aimant travailler en équipe; Exigences :

- DEP en cuisine ou expérience équivalente;

- Gestion d'équipe (un atout);

- Certificat d'hygiène et salubrité (un atout);

Alors, si tu as envie d'avoir du plaisir au travail et de contribuer à la réussite d'une entreprise locale renommée, fais-nous parvenir ta candidature!

Alicia Bédard

[a.bedard@canardgoulu.com](mailto:a.bedard@canardgoulu.com)

418-881-2729 poste 109

---

## Avantages

- Assurance invalidité de longue durée - Assurance-vie

- Conciliation travail et vie personnelle

- Horaire

- Horaire flexible

- Rabais employés

- Reconnaissance des années de service

- Régime de retraite

- Rémunération compétitive

- Vacances

---

## Exigences

**Diplôme**

DEP

Terminé

**Années d'expérience**

3-5 années

**Langues écrites**

Fr : Intermédiaire

En : Débutant