

Chef(fe) d'équipe nettoyage et assainissement

CNP Principal : 62024 - Surveillants/surveillantes des services de nettoyage

Appellation secondaire : 65311 - Nettoyeurs spécialisés/nettoyeuses spécialisées

- Nom commercial de l'entreprise : Groupe Sanipro
- Adresse de l'entreprise : 527 Bd Dollard, Joliette, QC J6E 4M5
- Lieu de travail : 527 Bd Dollard, Joliette, QC J6E
- Conditions d'emploi : Permanent, Temps plein – 35 à 40 heures par semaine
- Langue de travail : Français
- Salaire : 27,00\$/heure

AVANTAGES :

- Assurances collectives offertes après 3 mois de service continue (régime de soins dentaires, régime de soins de santé, protection pour services paramédicaux, soins de la vue, assurance vie, assurance de soins de longue durée ;
- Programme de mieux-être ;
- Congés de maladie ;
- Contribution de l'employeur au REER collectif ;
- 6% vacances (équivalent à 3 semaines) ;
- Formation continue pour rester à jour sur les produits ;
- Possibilité de croissance professionnelle au sein de l'entreprise ;
- Atmosphère de travail positive et collaborative ;
- Contribution à une entreprise reconnue pour son engagement envers la qualité et la satisfaction client.

***L'employé est admissible aux mêmes avantages sociaux en vigueur au sein de l'entreprise que ses collègues qui occupent le même poste.*

RESPONSABILITÉS :

Relevant du superviseur en chef du site, le titulaire du poste est responsable de la supervision, de la coordination et du contrôle des opérations de nettoyage et d'assainissement. Il assure la gestion des équipes, la planification du travail et le respect des normes de qualité, tout en contribuant aux opérations lorsque requis.

- Superviser, coordonner et encadrer les équipes de nettoyage ;
- Planifier les horaires de travail et organiser les priorités opérationnelles ;
- Assigner les tâches et assurer le respect des standards de qualité ;
- Former, encadrer et évaluer les employés ;
- S'assurer du respect des procédures internes, des normes d'hygiène et des règles de sécurité ;
- Intervenir rapidement en cas de problématique opérationnelle ;

- Assurer une présence active sur le terrain et effectuer les suivis nécessaires ;
- Collaborer avec la direction pour améliorer l'efficacité des opérations ;
- Veiller à ce que les installations respectent les exigences sanitaires et réglementaires ;
- Vérifier la qualité du travail effectué et corriger les écarts ;
- Participer à l'amélioration continue des méthodes de travail ;
- Effectuer, au besoin, des tâches de nettoyage et de désinfection (planchers, murs, plafonds, équipements) ;
- Procéder au démontage et remontage des équipements de production ;
- Utiliser les équipements spécialisés (boyaux à pression, produits chimiques) ;
- Préparer et appliquer les solutions de nettoyage selon les normes établies.

EXIGENCES :

- Diplôme d'études secondaires (DES) ou équivalent ;
- Minimum 3 ans d'expérience en nettoyage et assainissement en industrie agroalimentaire ;
- Minimum 1 an d'expérience en gestion de personnel ;
- Être en mesure de travailler de jour, de soir, de nuit et de fin de semaine (horaires variables) ;
- Être apte à travailler physiquement (ex : debout durant de longues périodes, en hauteur) ;
- Capacité à travailler dans des environnements variés (ex : bruyants, humides, froids) selon les sites des clients ;
- Être en mesure de se déplacer sur les différents sites clients en fonction des besoins opérationnels ;
- Formations SST obligatoires : cadenassage, analyse de risque, SIMDUT, secouriste.

COMPÉTENCES RECHERCHÉES :

- Avoir la capacité de soulever occasionnellement des charges de +/- 25 lbs ;
- Faire preuve de minutie, d'autonomie et de débrouillardise ;
- Très bonnes connaissances des normes SQF, HACCP et normes réglementaires agroalimentaires ;
- Bonnes connaissances des méthodologies préopérationnelles.

Nous vous invitons à postuler via ce lien ou par courriel : alice.marien@gestrago.com