

CHEF DE PRODUCTION

Emplacement :Beauceville

Temps plein

Type d'emploi : Permanent

Travailler chez Agropur c'est faire partie d'une grande famille au sein de laquelle la simplicité et l'honnêteté se vivent au quotidien et où le style de gestion est basé sur l'intégrité, l'ouverture et l'autonomie. Joignez-vous aussi à la grande famille d'Agropur !

Le Chef production planifie, dirige et contrôle les activités de production (secteurs Conversion), reliés aux opérations de l'usine, et ce en vue d'assurer une production en fonction des intrants de l'usine et des exigences du marché, à moindre coûts et répondant aux spécifications du client. Participe au maintien des exigences en santé et sécurité, environnementales, de la qualité et de la salubrité des aliments. Il a la responsabilité de s'assurer de fournir un produit sécuritaire et légal selon les normes gouvernementales en place.

Principales responsabilités :

- Développe les employés syndiqués : évaluation des besoins de main d'œuvre, responsable du suivi des formations avec les superviseurs et le formateur
- Coach les superviseurs dans les aspects plus techniques et humains : rencontres disciplinaires, fixation des attentes, observation de conduites sécuritaires (Perrier), relations de travail, résolution de problèmes, etc.
- Responsable du suivi des indicateurs de performance et des démarches de progrès
- Participe à l'optimisation des procédés dans son secteur, en collaboration avec les secteurs d'amélioration continue, via les indicateurs de production et s'assure de leur maîtrise par les équipes de production
- Participe au développement des procédés et propose des projets d'investissements
- Fait le point mensuel avec les équipes d'amélioration sur les différents résultats de son secteur et participe à l'implantation des outils d'amélioration continue
- Responsable des communications quotidiennes avec son équipe afin d'assurer l'enlignement de celle-ci au niveau des priorisations

- Proposer, assumer le budget requis pour la fabrication et mettre en place des moyens pour corriger les écarts.
- Assurer le suivi du plan Qualité au sein de l'usine (réduction de la non-conformité, SST, environnement, formation), organisateur et contrôleur des activités dans ce sens (GAQ)
- Assurer la mise en œuvre de la Politique Santé et Sécurité et en fait la promotion.

Exigences :

- Baccalauréat en génie industriel, mécanique, automatisation ou alimentaire, ou en Sciences et technologie des aliments
- 5 à 7 ans en gestion de production sera considéré comme un atout.
- Capable de travailler dans un environnement de travail informatisé et automatisé.
- Capacités en matière de gestion d'équipe et de relations de travail.
- Capable de développer des utilitaires en matière de gestion des opérations, de même que de développer et d'implanter des outils d'aide à la décision.
- Connaissance avec les relations avec les employés – gestion de personnel et convention collective