



Coopérative Agricole
de St-Bernard

OFFRE D'EMPLOI

EMPLOYEUR: COOPÉRATIVE AGRICOLE DE ST-BERNARD

500 rue Garnier St-Bernard GOS 2G0 – QUÉBEC CANADA

Appellation d'emploi : Opérateurs(-trices) de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons (CNP 9461)

Nombre Poste : 1

Site Web: www.coopstbernard.com

Formation : Diplôme des Études Secondaires (DES)

Langues : Aucun exigence linguistique

Horaire : Jour, Soir

Disponibilité : Fin de semaine

Salaire minimal : 18 \$

Salaire maximal : 20\$

Nombre heures : 40 heures

Type d'emploi : Temps Plein

Date de début d'emploi : 1 avril 2022

Date de fin d'emploi : 1 avril 2025

Expérience : 0 à 6 mois d'expérience

Durée d'Emploi : Temporaire (36 mois)

Personne à Contacter : CINDY LOIGNON (cloignon@coopstbernard.com)- 4184756626

Description de l'entreprise : La Coopérative Agricole de St-Bernard a vue le jour en 1941. Depuis ce temps, l'entreprise fabrique et distribue de la moulée pour les animaux tels que les vaches, les porcs, les poulets, les poules pondeuses et les chevaux. Elle possède aussi une quincaillerie à vocation agricole qui désert sa clientèle et ses besoins en tout genre (drainage, corde de presse, plastique d'enrobage, savon et désinfectant, accessoires pour animaux de ferme, etc). La coopérative possède également des élevages porcins, soit des pouponnières et des engraissements.

DESCRIPTION TÂCHES

- D'abord, la réception du grain servant à la fabrication de la moulée est validée et acceptée par l'opérateur qui détermine dans quel silo sera entreposé le grain. L'opérateur donnera les différentes commandes à l'automate, via le logiciel MJ Feed Matik, pour actionner les élévateurs, et distributrices impliquées.
- Chacun des grains reçus à l'état brut doit être moulu à l'aide de la moulange qui est contrôlé informatiquement par l'opérateur. C'est le produit obtenu qui servira lors la production de moulée.
- Chaque commande de moulée va générer une commande dans le système de production. L'opérateur se doit d'analyser chaque commande afin de regrouper la fabrication de façon optimale. Ce dernier doit respecter le guide de séquençement ainsi que les procédures de fabrication mise en place.
- Une fois que l'opérateur a envoyé les commandes de production dans le système, il doit veiller au bon fonctionnement des machines (Moulangeur, mélangeur, cubeuse, refroidisseur, granulateur.)
- Lors de son quart de travail, l'employé doit veiller au contrôle du produit fini en effectuant les tests de contrôle de qualité relié aux divers produits fabriqués (durabilité du cube et granulométrie des grains moulus).