



Opérateur recettes

Joindre l'équipe de **Jus Tradition**, c'est contribuer à faire découvrir à tous les québécois le bon goût de la pomme de chez nous, et ce, 12 mois par année!

Notre usine de fabrication des jus frais et des jus pétillants et actuellement à la recherche d'un **opérateur recettes et pasteurisation** pour le quart de nuit (22h à 6h30) du dimanche au jeudi.

Vous joindrez une équipe de production sur une ligne à la fine pointe de la technologie, totalement automatisée, pouvant trier produire plus de bouteilles de jus frais.

Le travail consiste en quoi?

Vous serez en charge de préparer les recettes et assurer le processus de pasteurisation afin de créer nos fameux jus frais Tradition! Plus précisément, vous aurez à :

- Faire fonctionner les machines de procédé via les tableaux de commande pour transformer les matières premières en boissons non alcoolisé ou en jus frais ;
- Faire les mélanges selon les recettes prédéfinies ;
- Surveiller les indicateurs, les relevés des écrans de contrôle pour les conditions de transformation selon les spécifications établies ;
- Tenir les registres de production et tous autres données à conserver sur la production quotidienne ;
- Effectuer les réglages et/ou correctifs nécessaires à la fabrication ;
- Préparer la matière première requise pour la fabrication des produits à produire ;
- Participer à la résolution des problématiques de production, au besoin ;
- Participer à trouver la solution possible, à la résolution des problématiques mécaniques, au besoin ;
- Effectuer l'entretien des machines et les aires de travail et assurer un environnement de travail propre et en respect des normes qualités ;
- Veiller à ce que les machines produisent des produits de qualité en gérant les contrôles périodiques de sortie
- Effectuer le travail en respect des normes santé sécurité de l'entreprise ;
- Effectuer diverses tâches connexes, selon les besoins de la production.

Ça prend quoi, pour être un bon opérateur recettes et pasteurisation?

- Expérience minimale d'une année en transformation alimentaire et/ou boissons) ou connaissance du domaine des pommes ou formation académique liée au domaine de l'alimentaire;
- Attentif aux détails, consciencieux;
- Expérience en conduite de chariot élévateur, un atout;
- Connaissance des normes SIMDUT et HACCP, un atout;
- Capacité à travailler debout;
- Maîtrise du français et de l'espagnol (un atout);