



Chef de ligne embouteillage

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!

Suite à la création de deux nouveaux postes, notre usine de fabrication des jus frais et des jus pétillants et actuellement à la recherche de deux **chefs de ligne pour ses lignes d'embouteillage**.

Le travail consiste à quoi?

Vous serez la personne responsable de coordonner la mise en bouteille de nos délicieux jus Tradition sur les lignes d'embouteillage.

Vous veillerez à :

- Assigner les tâches à vos opérateurs et manœuvres et superviser l'exécution de celles-ci;
- Faire les ajustements nécessaires au départ de production;
- Assurer l'efficacité de la ligne d'embouteillage en cours de production et faire les ajustements nécessaires;
- Compléter des rapports de production et de qualité;
- Assurer la conformité des produits finis tout en respectant les bonnes pratiques de fabrication;
- Faire le pont avec le chef de ligne du quart suivant et transmettre toute l'information pertinente au superviseur à l'embouteillage, par un compte rendu journalier.

Et vous y gagnez quoi en venant travailler chez Jus Tradition?

- Vous intégrer une véritable famille qui prend à cœur le bien-être de ses employés
- Un emploi à l'année dans le domaine de l'alimentaire, secteur en pleine croissance!
- Joignez une entreprise qui a un véritable souci environnemental!
- Bénéficiez d'activités sociales organisées par l'entreprise, des congés mobiles, de la formation continue et des uniformes fournis!
- Profitez de rabais employés sur nos nombreux produits!
- Un salaire horaire pouvant aller jusqu'à 24,00\$ selon l'expérience
- Une prime de soir de 1,25\$/h ou de nuit de 1,50\$/h
- La possibilité de faire du temps supplémentaire
- Une équipe de collègues de travail du tonnerre!
- Une gamme complète d'avantages sociaux!
- Deux postes disponibles. Quart de soir (15h00 à 23h30) ou quart de nuit (23h00 à 7h30)

Et bien plus encore! Venez le découvrir par vous-mêmes!

Et ça prend quoi pour être un bon chef de ligne à l'embouteillage?

- Une expérience de travail pertinente en transformation alimentaire;
- Des connaissances en fabrication de jus et boisson un atout important;
- Savoir lire et écrire en français;
- La connaissance de l'espagnol est un atout important;
- Avoir une certaine logique mécanique;
- Faire preuve de débrouillardise et d'autonomie.