



Préposé à l'hygiène et la sanitation industrielles - Quart de nuit

no. réf. 2025-0041

QUI NOUS SOMMES:

La Fromagerie St-Albert... ***la*** CAPITALE CANADIENNE DE LA CURD! Travailler à la Fromagerie St-Albert, c'est travailler pour et avec des personnes soucieuses de votre réussite et de votre bien-être, puisque nous savons que ce sont nos employés qui font la réussite de notre entreprise et l'Humain est au cœur de nos priorités au quotidien!

Nous ne cherchons pas simplement à combler des postes, nous cherchons des gens qui partagent les mêmes valeurs que nous et qui souhaitent contribuer au futur brillant de la Fromagerie par l'entremise de l'innovation, la créativité, l'efficacité et le développement du plein potentiel de chaque employé.

Si vous voulez vivre l'expérience d'une entreprise qui restera bien établie pour les 130 prochaines années, alors nous voulons vous rencontrer!

CE QUE NOUS OFFRONS :

- Une stabilité d'entreprise (nous avons fêté nos 130 ans en 2024!)
- Un engagement sincère envers nos employés
- Un rabais employé pour tous les produits en magasin et au restaurant
- Grande ouverture au développement professionnel
- Flexibilité travail-famille
- Une atmosphère de fierté franco-ontarienne
- Des salaires compétitifs
- Un régime d'avantages sociaux complet
- Prime au rendement
- RÉER collectif
- Programme d'aide aux employés.

VOS DÉFIS :

- Laver, assainir et effectuer l'entretien ménager de l'équipement de production;
- Effectuer le nettoyage des lavabos de production, des poubelles, des cabinets gris, des portes, etc, et ce, selon les fréquences établies;
- Assurer la propreté des aires communes en production telles que la salle de repos, les vestiaires, les toilettes, les corridors, etc;
- Effectuer le nettoyage des drains en production et hors production;
- Effectuer les lavages suite aux inspections pré-opération;
- Compléter les rapports de lavage;
- Être polyvalent sur divers postes de travail dans les aires de production;
- Effectuer toutes tâches et actions de façon sécuritaire et selon les normes de qualité en vigueur (HACCP);
- Au besoin, manipuler le fromage à différentes étapes de fabrication et d'emballage;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.



CE QUE VOUS AVEZ :

- Détenir un diplôme d'études secondaires ou une combinaison d'études et d'expérience jugées équivalentes;
- Aptitude physique : Être capable de soulever des poids pouvant excéder 20 kg; être en mouvement continu pendant la durée de votre quart de travail.
- Avoir un sens supérieur pour le respect des standards élevés de santé et sécurité au travail ; ainsi que des règles sanitaires en vigueur.
- Posséder un sens des responsabilités et d'autonomie ; jumelé à la capacité de collaborer et de travailler en équipe dans un environnement hautement dynamique et à rythme élevé.
- Être en mesure de manipuler des produits chimiques de façon sécuritaire;
- Posséder une formation sur la manipulation de produits chimiques (atout);
- Faire preuve de minutie et un grand souci du détail;
- Posséder un sens des responsabilités et d'autonomie;
- Être polyvalent, flexible et fiable.

Statut : Permanent, temps plein

Horaire de travail : nuit (22h à 6h) avec rotation les fins de semaines*

**Les horaires de travail sont établis en fonction des besoins de la production, des changements peuvent être apportés..*



Industrial Hygiene and Sanitation Attendant – Night Shift

Reference number : 2025-0041

WHO WE ARE:

St-Albert Cheese ... CANADIAN CAPITAL OF THE CURDS! Working at the St-Albert Cheese coop means working for and with people that care about your success and well-being because we know that our employee's success is ours and People are at the center of our daily priorities!

We aren't just looking for people to fill various positions we are looking for people that are a good fit and want to be part of growing our company and who wish to contribute to the great future of the Fromagerie through innovation, creativity, efficiency, and the development of the full potential of each employee.

If you would like to join a place that promotes from within and will be around for another 130 years, then we want to meet you!

WHAT WE OFFER:

- Business stability (we celebrated our 130th anniversary in 2024!)
- A sincere commitment to our employees
- An employee discount for all in-store and restaurant products
- Great opportunities to professional development
- Work-Family flexibility
- An atmosphere of Franco-Ontarian pride
- Competitive compensation
- A complete benefits plan
- Performance bonus
- Group RRSP
- Employee Assistance Program.

YOUR CHALLENGES :

- Wash, clean and perform equipment sanitation;
- Perform the cleaning of production sinks, garbage cans, gray cabinets, doors, etc., at established frequencies;
- Ensure the cleanliness of common areas in production, such as the rest room, washrooms, corridors, etc.;
- Cleaning of drains in and outside of production;
- Perform pre-operation inspections;
- Complete sanitation documentation;
- Being versatile in various workstations;
- Perform all tasks and actions safety and according to quality standards (HACCP);
- If needed, handle the cheese at different stages of production and packaging;
- Perform all other related duties as requested.



WHAT YOU HAVE:

- Completion of High School diploma or a combination of training and work experience considered equivalent;
- Experience in a similar position in a manufacture (asset);
- Physical aptitude: To be able to lift weights that can exceed 20 kg; being in continuous motion during your complete shiftwork.
- Demonstrate a superior sense of compliance with the workplace health and safety and sanitary standards in place.
- Demonstrate a great sense of responsibility and autonomy along with the ability to collaborate and work in teams
- Knowledge and be able to handle chemicals
- Training in handling chemicals (asset)
- Is thorough and pays attention to detail
- Has a sense of responsibility and autonomy
- Is versatile, flexible and reliable.

Status: Permanent, Full Time

Work Schedule: night (10pm to 6am) with weekends rotation*

**Schedule can change to accommodate operational needs.*