



Description de poste: Superviseur de production

Le ou la titulaire du poste contribuera directement au succès de Dose en dirigeant les activités quotidiennes de transformation et de distribution de même que les opérations générales des installations de production de jus. Vous participerez de manière globale au service à la clientèle, au contrôle des coûts de production, au contrôle et à l'amélioration de la qualité des produits, au contrôle de la main-d'œuvre et des rendements, à la gestion des exigences de stocks et à la gestion des horaires de travail.

Responsabilités :

Production

- Maximiser l'efficacité tout en réduisant les coûts associés à la fabrication
- Diriger et réaliser les activités quotidiennes de transformation, de distribution et de production de jus
- Élaborer et mettre en œuvre des stratégies pour régler les principaux problèmes liés au processus de production
- Vérifier les horaires journaliers et hebdomadaires de production ainsi que les stocks disponibles par rapport aux prévisions et informer la direction de tout écart/problème afin d'assurer la continuité du processus de production et l'atteinte des cibles d'efficacité/de productivité
- Participer aux initiatives d'amélioration continue pour réduire le gaspillage et améliorer les résultats d'exploitation généraux

Productivité

- Assurer une performance maximale à l'égard de tous les indicateurs de performance clés : efficacité des processus, roulement de personnel, temps supplémentaire, qualité des produits, disponibilité, etc.
- Recommander des améliorations de processus. Soutenir les changements apportés aux processus et à l'entreprise.

Ressources humaines et sécurité

- Maintenir un environnement de travail sécuritaire, propre et organisé
- Veiller à l'assiduité et à la ponctualité constante du personnel
- Offrir de la formation et du coaching aux membres de l'équipe en ce qui a trait aux procédures d'exploitation standards, ainsi qu'aux procédures et aux règles de sécurité dans un milieu qui reflète la culture positive et dynamique de Dose

Salubrité des aliments, procédures et certification

- Assurer l'excellence sur le plan de l'assurance de la qualité des produits et des procédures de salubrité des aliments.

Expérience requise :

Le ou la candidat(e) retenu(e) devra être orienté(e) sur les résultats, capable d'évoluer dans un environnement exigeant où les activités se déroulent à un rythme rapide et en mesure de développer des relations de travail positives avec tous les employés. Il ou elle doit :

- Avoir effectué des études postsecondaires dans l'une des disciplines suivantes : transformation des aliments et/ou gestion des opérations
- Posséder un minimum de deux à trois ans d'expérience de production dans le secteur de la transformation des aliments; expérience dans le secteur de la production de jus, un atout

Connaissances, compétences et habiletés requises :

- Excellentes compétences en planification, en organisation et en résolution de problèmes et capacité éprouvée à gérer diverses priorités, ainsi qu'à diriger le travail d'autres personnes
- Capacité à communiquer de manière claire et concise, à l'oral et à l'écrit
- Compétences de base en mathématiques et excellente maîtrise de la suite Microsoft Office, plus précisément d'Excel
- Connaissance des systèmes de distribution automatisée ou d'entreposage

- Attention pour les détails et capacité à voir le portrait d'ensemble, de même qu'à anticiper les événements en tout temps
- Disponibilité pour faire des heures supplémentaires au besoin, même avec un court préavis
- Capacité à comprendre les politiques, directives, spécifications et normes de sécurité écrites
- Connaissance des exigences de certification biologique ECOCERT et du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), un atout
- Capacité à travailler conformément aux normes, aux politiques et aux directives de qualité, de sécurité et de salubrité

Envoi des candidatures: info@dosejuice.com