



OFFRE D'EMPLOI

PRÉPOSÉS À LA SANITATION

Avril 2021

**Joins-toi à Viande Richelieu !
Plus qu'une entreprise... Une famille !**

Viande Richelieu Meat inc, fondée en 1986, est une entreprise canadienne spécialisée dans l'abattage et la transformation de boeuf, bison, cheval et wapiti. Soucieux de vous offrir que des viandes de haute qualité, nous avons implanté un rigoureux programme de traçabilité.

Nos usines sont accréditées HACCP signifiant que nous appliquons les méthodes de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. De plus, les établissements sont conformes aux normes de certification canadienne, européennes (UE), japonaises et de la communauté suisse.

Nous servons depuis plus de 30 ans des restaurateurs, des artisans bouchers et d'autres professionnels de la restauration, avec toujours la même passion du métier et le souci constant de la satisfaction de notre clientèle.

Description de l'emploi

- S'assurer du respect des étapes de nettoyage et des fréquences établies par la compagnie et approuvées par l'ACIA (Agence Canadienne des Inspections des Aliments) ;
- Effectuer le nettoyage et l'assainissement des espaces suivants : salle lavage avant, écurie, salle SANIMAX, congélateur ou réfrigérateur, toutes les salles de production (outils de travail, surface de travail, équipements, murs, plafonds/structures suspendues, plancher/drain, portes/fenêtres...), des bureaux, des cafétérias, des corridors, des salles de lavage, des salles de bain, lavage des vêtements de travail...
- Voir à l'application des bonnes pratiques de fabrication (BPF) en tout temps ;
- S'assurer du bon fonctionnement des équipements que vous utilisez ;
- Remplir les dossiers connexes demandés par le supérieur

Nos attentes

- Nous recherchons des candidats **motivés, fiables et travailleurs**
- Travail en mouvement, possibilité de lever des charges de 20 kg

Ce que nous offrons

- **Horaire de soir** de 15h30 à minuit du lundi au vendredi
- **Salaire compétitif** qui sera fixé à l'embauche avec possibilité d'augmentation selon la performance
- **Possibilités d'avancement et formation en entreprise**
- **Programme d'assurances collectives**
- **REER collectif (RVER) avec contribution de l'employeur**

Moyens de communication

Envoi ton CV à l'attention de Stéphanie Roux, conseillère en gestion des ressources humaines par courriel sroux@vianderichelieu.com

Au plaisir de te rencontrer !