

Opérateur(trice) de production – Solina Canada (Laval, QC)

Poste permanent à temps plein – Quart de jour (7h15 - 15h45)
1805, rue Berlier, Laval (Québec) H7L 3S4

À propos de Solina Canada

Solina Canada est un leader national dans la création et la fabrication de solutions culinaires sur mesure : mélanges d'épices, marinades, bouillons, sauces et assaisonnements destinés à l'industrie alimentaire.

Présente à la fois au Québec (Laval et Boisbriand) et en Ontario (Toronto), Solina Canada s'appuie sur le savoir-faire reconnu de deux entreprises bien établies : Berthelet, fondée au Québec, et Lynch Foods, en Ontario. Ces marques, désormais réunies sous la bannière Solina, partagent la même passion pour le goût, la qualité et l'innovation.

Rejoindre Solina Canada, c'est intégrer une entreprise en croissance, à dimension humaine, où la collaboration, la créativité et le plaisir de bien faire les choses sont au cœur de notre culture.

Nous valorisons la diversité des talents, encourageons l'initiative, et offrons un environnement où chacun peut contribuer concrètement à façonner l'avenir de l'alimentation au Canada.

Ensemble, faisons la différence avec du goût.

Le rôle

À titre d'opérateur(trice) de production, tu joueras un rôle essentiel dans la fabrication de nos produits alimentaires.

Sous la supervision du chef d'équipe, tu assureras le bon fonctionnement des équipements automatisés sur les lignes de production et veilleras à la qualité, à la sécurité et à la performance des opérations.

Ton sens de l'observation, ta rigueur et ton esprit d'équipe feront de toi un maillon clé du succès de nos opérations quotidiennes.

Ce que tu feras au quotidien

- Opérer, ajuster et surveiller les équipements automatisés de production.
- Effectuer les montages et démontages lors des changements de production.
- Réaliser les calibrations, inspections visuelles et contrôles de qualité.
- Effectuer les points de contrôle critiques (CCP) et compléter la documentation de production.
- Détecter et signaler les anomalies de fonctionnement ou de qualité.
- Appliquer rigoureusement les procédures de sécurité et les normes **HACCP** et **SQF**.

- Collaborer avec les équipes de maintenance et de supervision pour assurer la continuité de la production.

Ton profil

- Expérience pertinente en **opération d'équipements automatisés**, idéalement dans le secteur alimentaire.
- Connaissance des normes de qualité et de sécurité alimentaire (**HACCP, SQF**).
- Bonne capacité d'apprentissage et sens aigu du détail.
- Aptitude à travailler dans un environnement dynamique et à effectuer des tâches physiques (manutention jusqu'à 20 kg).
- Rigueur, autonomie et esprit d'équipe.

Ce qu'on t'offre

- **Salaire de 23,69 \$/h**
- **Horaire stable de jour** (temps plein)
- **Formation complète** à l'embauche
- **Environnement syndiqué stimulant**
- **Possibilités d'avancement** au sein d'un groupe international en croissance
- **Assurance collective complète** (médicale, dentaire, vie, invalidité)
- **REER collectif**
- **Stationnement gratuit**, café offert et uniformes fournis
- Une **équipe solide**, fière de contribuer à nourrir le monde avec des produits de qualité

Diversité et inclusion

Chez Solina, nous croyons que la richesse de nos différences fait la force de notre équipe.

Nous favorisons un environnement inclusif, respectueux et équitable, où chaque personne peut s'épanouir, contribuer pleinement et avoir un impact réel sur notre succès collectif.