

Contremaître de ligne de production Fleury Michon Amérique	JOURNÉES QUÉBEC
	Mission Maroc, février 2024

CLASSIFICATION NATIONALE DES PROFESSIONS (CNP)

94140 – Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons

Fleury Michon Amérique (FMA) est une filiale canadienne d'une entreprise de l'industrie agroalimentaire française fondée en 1905 et cotée à la bourse de Paris et membre de l'indice CAC Small. Ce groupe est spécialisé en préparations charcutières ainsi que d'autres transformations agroalimentaires.

Fleury Michon Amérique s'est établie dans la ville de Rigaud au début des années 2000 grâce à l'acquisition de l'entreprise Delta Daily Food. Cette filiale est surtout connue ici pour les plats prêts à manger servis dans les avions, soit le catering aérien. Vecteur économique dans sa communauté, Fleury Michon emploie plus de 350 personnes et est en pleine croissance.

Auprès de ses clients, Fleury Michon Amérique s'engage à : développer des plats cuisinés équilibrés, s'inspirer des tendances et saveurs régionales, être transparent en fournissant les informations nutritionnelles, les listes d'allergènes et les origines de nos ingrédients, élaborer des plats sans agent de conservation, MSG, arôme ou colorant artificiels suivant les demandes de nos clients, se procurer nos ingrédients auprès des fournisseurs préalablement audités, améliorer le bien-être de chacun en favorisant des habitudes alimentaires saines et en se dotant d'un code d'éthique professionnelle.

DESCRIPTION DU POSTE

Sous la supervision du Contremaître de secteur, assemblage et emballage, l'Opérateur d'assemblage alimentaire (Contremaître de ligne) assure l'organisation et l'optimisation du travail de son équipe sur une ligne de production (assemblage) conformément aux procédures définies, aux fiches techniques et au programme de fabrication.

MISE EN PLACE ET DÉMARRAGE DES LIGNES

- Vérifie en J-1 le programme du lendemain et valide avec le contremaître la disponibilité des équipements et du personnel

- Prépare la ligne (montage et réglage des équipements, installation des postes de travail, approvisionnement en matériaux) et test le bon fonctionnement de chacun des éléments de la ligne avant le démarrage :
 - Vérifie la disponibilité des ingrédients et de leur conformité, des ustensiles, gants, etc.
 - Assure la propreté du matériel et de l'environnement de travail
 - S'assure de la présence de tous les documents nécessaires et prépare la feuille de positionnement
 - Réalise toutes les opérations de contrôle pour un démarrage à l'heure prévue
- Effectue un briefing avec son équipe avant le démarrage de ligne :
 - Présente le produit à fabriquer et les quantités programmées
 - Met en garde sur les difficultés éventuelles et les particularités du produit
 - Vérifie les présences et la conformité des tenues vestimentaires

RÉALISATION ET SUIVI DU PROGRAMME DE PRODUCTION

- Anticipe d'au moins une heure les besoins d'ingrédients et l'adéquation des sous-assemblés
- Mobilise son personnel pour l'atteinte des objectifs de productivité et de qualité
- Ajuste la cadence de sa ligne avec pour objectif de réaliser le programme de production avec des produits conformes aux spécifications
- Tient à jour tous les documents de suivi de production
- Mesure le niveau d'atteinte des objectifs, en informe le contremaître et identifie avec lui les actions immédiates à mettre en place
- Suggère au contremaître les possibilités d'améliorations de recettes et de procédés

MANAGEMENT ET GESTION DE PERSONNEL

- Joue le rôle de médiateur dans tous les sujets de conflits potentiels entre les employés de sa ligne (espace de travail, mise à disposition des ustensiles, postes de travail, répartition des tâches, etc.)
- Rappelle les performances de la veille et les problèmes rencontrés
- Rappelle à l'ordre les employés en retard ou manquant de discipline et en informe le contremaître. Ensemble, ils décident des mesures à prendre et émettent un avis disciplinaire lorsque justifié
- Fait respecter les horaires
- Maintien de bonnes relations de travail dans son équipe
- Gère son équipe : reconnaît le travail, les comportements et analyse les écarts

QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Effectue le suivi de tous les CCP à contrôler sur sa ligne
- Vérifie en tout temps la conformité des produits (poids, dosage et disposition des ingrédients, scellage, impression, emballage, etc.)
- Faire appliquer et respecter les exigences légales de la reconnaissance HACCP et de la certification FSSC22000

RÉMUNÉRATION ET HORAIRE DE TRAVAIL

RÉMUNÉRATION

Le salaire horaire est de 24,60 \$ et une prime de 6 240 \$ par an est applicable pour l'horaire de soir.

Autres avantages :

- Assurances collectives
- Comité social
- Congés fériés bonifiés
- Formations sur place
- Prime de soir et de nuit
- Montée en compétence
- REÉR collectif
- Repas gratuit quotidien
- Stationnement gratuit
- Uniforme et bottes de travail
- Et plus

HORAIRE DE TRAVAIL

- 40 heures/semaine, 5 jours du lundi au vendredi
- Horaire de travail de 6 h à 15 h 30 ou de 15 h à 0 h 00, selon l'horaire attribué
- Poste non syndiqué