Les Crabiers du Nord – Préposé(e) à la sanitation (CNP 95107)

Job ID
50379

Les Crabiers du Nord

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.newcomersjobs.com/jobs/50379

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
428 Rue Principale, Portneuf-sur-Mer, QC | Quebec	08-06-2026	05-12-2026

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD Entre 18.74$/h et 19.00$/h	1 year to less than 2 years	No degree, certificate or diploma

Job Details

Contrat d’une durée de 8 mois.
Minimum de 30h/semaine. Possibilité d’heures supplémentaires jusqu’à 50h/semaine
Langue(s) requise(s) : français

Expérience :
• Avoir un minimum de 18 mois d’expérience en nettoyage industriel, entretien ou hygiène alimentaire;
• Connaissance des produits marins et de leur manipulation constitue un avantage;
• Formation ou certification en salubrité alimentaire (MAPAQ, HACCP, ou équivalent) est un plus.

Job Description

Liste des tâches
• Participer à la rencontre d’équipe générale au début de la saison pour connaitre les règles de fonctionnement et suivre la formation au sujet de d’hygiène et de la salubrité;
• Nettoyer les aires de travail de l’usine après la journée de production;
• Vider et nettoyer les poubelles et autres récipients de rebuts;
• Jeter les rebuts et remettre de nouveaux sacs;
• Nettoyer les équipements ainsi que les petits bacs et tables de travail;
• Nettoyer les fenêtres et murs intérieurs;
• Nettoyer les salles, escaliers, vestibules et autres endroits de circulation;
• Nettoyer et désinfecter les toilettes et leurs accessoires et renouveler les fournitures;
• Utiliser les produits spéciaux approuvés pour le nettoyage d’usine;
• Voir à l’approvisionnement des distributrices et le remettre au préposé à la comptabilité;
• Appliquer les normes gouvernementales en vigueur dans les établissements (tenue vestimentaire, hygiène personnelle);
• Appliquer les normes concernant la salubrité des lieux dans l’industrie de la transformation des produits marins;
• Assurer la réception et l’entreposage des produits marins;
• Réceptionner, acheminer, trier, préparer et transformer les produits marins selon les différentes lignes de transformation selon leur procédure;

• Empaqueter et entreposer les produits finis;
• Préparer les produits et le matériel nécessaire à l’entretien sanitaire;
• Vidanger et rincer certains éléments;
• Maintenir les lieux d’entreposage, de transformation et autres propres et rangés;
• Assurer le suivi des travaux d’entretien;
• Décharger au quai les bateaux des produits de la pêche;
• Peser les produits, produire les récépissés des produits et les acheminer à la direction générale;
• Charger les produits dans le camion de livraison;
• Disposer la marchandise et la répartition uniforme du poids;
• Communiquer avec l’usine pour indiquer les volumes de produits.

Downloaded from newcomersjobs.com on 23-11-2026