

Poissonnerie de Cloridorme inc. - Manoeuvre(s) - Transformation des aliments

Job ID
51393

Poissonnerie de Cloridorme inc.

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://www.newcomersjobs.com/jobs/51393>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
643 route 132, Cloridorme,, QC Quebec	14-09-2026	13-03-2027	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 20\$/h	Experience an asset	No degree, certificate or diploma

Job Details

Contrat d'une durée de 5 mois

Nombre d'heures par semaine : minimum 30h, maximum 60h

Temps supplémentaire disponible, taux rémunération : temps et demi (30\$/h)

Langue(s) : français

Job Description

Sous la supervision du contremaître de production, le journalier ou la mer et du homard. Il ou elle travaille en ligne de production, dans le respect des normes de salubrité, de qualité, de traçabilité et de santé et sécurité au. Le poste est polyvalent : la personne est appelée à arrivages, la saison et les besoins de la production.

RESPONSABILITÉS COMMUNES AUX DEUX ESPÈCES

Réception et préparation

- Participer au déchargement des arrivages, au pesage et à l'identification des lots;
- Vérifier visuellement l'état, la fraîcheur et la température des matières premières et signaler toute anomalie au chef d'équipe;
- Manipuler les caisses, bacs, chaudières et palettes; approvisionner les postes de travail en matières premières et en matériel d'emballage.

Transformation en ligne

- Exécuter les opérations manuelles de la ligne : tri, calibrage, lavage, parage, cuisson, refroidissement, égouttage, décorticage, découpage et emballage;
- Opérer l'équipement de production simple (convoyeurs, laveuses, cuiseurs, calibreurs, scelleuse sous vide, congélateur à plaques ou tunnel) selon les procédures établies;
- Respecter les cadences, les rendements et les standards de qualité fixés pour chaque produit.

Emballage, congélation et expédition

- Peser, emballer, sceller, étiqueter et coder les produits selon les spécifications du client;

- Empiler, palettiser et acheminer les produits finis vers la chambre froide ou le congélateur;
- Tenir à jour les fiches de production et de traçabilité (lot, date, poids, calibre) remises par le superviseur.

Salubrité, qualité et sécurité

- Appliquer en tout temps les bonnes pratiques d'hygiène : lavage des mains, port du sarrau, filet, gants, bottes et couvre-barbe s'il y a lieu;
- Respecter les procédures de salubrité et de contrôle de la qualité de l'usine (HACCP), incluant le contrôle des températures et la prévention de la contamination croisée;
- Effectuer le nettoyage, l'assainissement et le rangement des équipements, des surfaces et de l'aire de travail en fin de quart;
- Porter les équipements de protection individuelle requis et signaler immédiatement tout incident, blessure ou situation dangereuse;
- Accomplir toute autre tâche connexe demandée par le supérieur immédiat.

TÂCHES SPÉCIFIQUES — TRANSFORMATION DU CONCOMBRE DE MER

- Trier et calibrer les concombres de mer à la réception; retirer les individus non conformes, les débris et les corps étrangers;
- Effectuer l'éviscération : ouverture, retrait et récupération des viscères et des muscles longitudinaux selon la méthode enseignée;
- Séparer et classer les fractions valorisables (paroi corporelle, muscles, viscères) dans les contenants appropriés;
- Laver et rincer abondamment les pièces pour éliminer le sable, le mucus et les résidus;
- Procéder au blanchiment ou à la cuisson selon les temps et températures prescrits, puis au refroidissement et à l'égouttage;
- Alimenter et surveiller les équipements de séchage ou de congélation, et vérifier l'uniformité du produit en cours de procédé;
- Calibrer, peser et emballer le produit fini (frais, congelé ou séché) selon les formats demandés;
- Manipuler le produit avec soin afin de préserver le rendement et l'intégrité des pièces, la valeur du produit y étant directement liée.

TÂCHES SPÉCIFIQUES — TRANSFORMATION DU HOMARD

- Réceptionner les homards vivants, les trier par calibre, catégorie et vigueur, et retirer les mortalités et les homards faibles;
- Assurer la manipulation des homards vivants et l'approvisionnement des viviers ou des bassins de conservation dans le respect des conditions de température et d'aération;
- Alimenter les cuiseurs, respecter les temps et températures de cuisson, puis assurer le refroidissement rapide des homards cuits;
- Effectuer le détachement des pièces (queues, pinces, coudes, corps) et le décorticage manuel ou mécanique;
- Extraire la chair de façon complète et propre, en préservant l'intégrité des morceaux et en atteignant les rendements visés;
- Inspecter la chair afin de détecter et de retirer les fragments de carapace, de cartilage et tout corps étranger;
- Classer et peser la chair par catégorie (chair de pince, de queue, de corps) et procéder à l'emballage sous vide, à la mise en boîte et à l'étiquetage;
- Acheminer les produits vers la congélation ou l'expédition et participer à la préparation des commandes clients.

Exigences essentielles

- Être en mesure de travailler debout de façon prolongée, en environnement froid et humide;
- Capacité à effectuer des mouvements répétitifs et à soulever des charges pouvant atteindre 20 à 25 kg;
- Dextérité manuelle et minutie, particulièrement pour l'éviscération et le décorticage;
- Disponibilité pour un horaire variable, incluant les soirs, les fins de semaine et les heures supplémentaires selon les arrivages;
- Respect rigoureux des consignes de salubrité, de qualité et de sécurité.

Atouts

- Expérience en usine de transformation alimentaire ou en transformation des produits marins;
- Connaissance des principes HACCP ou d'un système de salubrité équivalent;
- Formation en secourisme en milieu de travail ou carte de cariste (chariot élévateur);
- Aucun diplôme spécifique n'est exigé; la formation est offerte à l'embauche.

Compétences recherchées

- Ponctualité, assiduité et fiabilité;
- Rapidité d'exécution et souci constant du rendement et de la qualité;
- Esprit d'équipe et bonne communication avec les collègues et le chef d'équipe;
- Polyvalence et capacité d'adaptation aux changements de produit et de poste;
- Autonomie dans l'exécution des tâches apprises.

CONDITIONS ET EXIGENCES PHYSIQUES DU TRAVAIL

- Travail en usine de transformation : environnement froid (généralement 4 à 10 °C dans les aires de production), humide et bruyant;
- Station debout prolongée sur plancher mouillé; port de bottes antidérapantes obligatoire;
- Exposition à l'eau, à la vapeur, aux odeurs de produits marins et aux surfaces chaudes ou froides;
- Utilisation de couteaux, de ciseaux et d'équipements de coupe et de cuisson;
- Travail saisonnier lié aux périodes de pêche et aux arrivages; volume et horaires fluctuants;
- Équipements de protection individuelle fournis par l'employeur : sarrau ou tablier, gants, filet à cheveux, bottes, protection auditive au besoin.