



DESCRIPTION DE TÂCHES

Superviseur de production - Ligne

Titre: Superviseur de production - Ligne

Département: Production

Supérieur immédiat: Gérant de production

Taux horaire : Selon l'échelle salariale en vigueur

Description complète du poste

Leadership en action, résultats en production.

Chez **Nelson**, nous sommes fiers d'être un leader nord-américain dans la fabrication de barres et de poudres nutritionnelles. Pour continuer à bâtir cette réussite, nous cherchons notre prochain superviseur de production passionné et prêt à contribuer concrètement à notre mission et à soutenir la croissance de nos opérations.

Sous la responsabilité du gestionnaire de production, vous devrez superviser une équipe complète de production d'une vingtaine d'employés syndiqués. Vous veillerez à respecter la cédule de production et mettre en œuvre toutes les actions possibles afin d'atteindre les objectifs de qualité, d'efficacité et de coût du produit dans un environnement sécuritaire. Vous agirez en tant que superviseur de production tout en collaborant avec les autres départements gravitant autour des activités de production, tels : Contrôle de la Qualité, la Sanitation, l'Entrepôt, la Maintenance, R & D et les Ressources Humaines.

Tâches et responsabilités

- Planifier, coordonner, diriger et contrôler toutes activités de son quart de travail
- Respecter les procédures du système qualité SQF en place
- Appliquer les BPF (GMP)
- Rencontrer les échéanciers de la cédule de production
- Contrôler le rendement de la ligne de production (respect des paramètres établis)
- Contrôler et réduire les pertes de production (surveillance du poids des produits et des pertes reliées au procédé de fabrication)
- Respecter les systèmes en place (centerline, instructions de travail, documentation...)
- En collaboration avec le Technicien Production, planifier l'utilisation de la main d'œuvre
- En collaboration avec le département de la maintenance, faire un suivi étroit sur l'état des équipements de production

- Planifier les besoins de formation du personnel et appliquer les différents programmes de formation en assurant une collaboration étroite avec le coordonnateur aux programmes de formation
- Gérer l'absentéisme des employés et la convention collective
- Respecter les directives et contrôles en santé et sécurité du travail
- Mener les enquêtes d'accidents et produire les rapports
- Appliquer les règlements d'usine, d'hygiène et de santé et de sécurité du travail
- Informer le groupe Maintenance des urgences mécaniques et élaborer un plan d'intervention
- Collaborer à l'exécution des travaux du département de la Maintenance
- Participer au projet d'amélioration continue
- Gérer la documentation de qualité et de production
- Maintenir un environnement de travail sécuritaire
- Rencontrer les standards de propreté et de salubrité de l'industrie alimentaire
- Maintenir un climat de travail propice aux bonnes relations de travail par une communication efficace
- Assurer un bon transfert d'information entre les quarts de travail
- Collaborer aux projets d'amélioration continue
- Traiter la paie de son groupe d'employés

Profil recherché

- Bilinguisme: français et anglais (parlé et écrit)
- 0 à 2 ans d'expériences en tant que superviseur de production dans un milieu alimentaire ou pharmaceutique
- Diplôme d'étude collégial (DEC) en transformation alimentaire ou du domaine agroalimentaire (atout)
- Maîtrise des concepts de la salubrité des opérations en industrie alimentaire
- Maîtrise de la suite Office (Outlook, word, excel, etc.)
- Leadership, bon jugement, dynamisme, débrouillardise et autonomie
- Être capable de travailler de longues heures (quart de 12 heures)

Conditions de travail

- Poste permanent à temps plein (en moyenne 42 heures par semaine)
- Plusieurs quart possible: Nuit/jour semaine/fin de semaine
- Quart de 12h
- Lieu de travail: 1125 50e Avenue, Lachine, QC H8T 3P3

Avantages offerts

- Salaire compétitif avec augmentation annuelle
- Possibilité de faire du temps supplémentaire rémunéré à temps et demi
- 3 semaines de vacances, 6 journées personnelles et 12 journées fériées par année
- Programme d'assurances collectives complètes et REER avec contribution de l'employeur
- Programme d'aide aux employés (PAE)
- Opportunités d'avancement de carrière et formation interne

- Activités sociales et événements d'entreprise organisés
- Paie à chaque semaine
- Cafétéria nouvellement rénovée
- Environnement de travail décontracté
- Stationnement gratuit avec bornes à recharges électriques

L'emploi du masculin est utilisé afin d'alléger le texte.

La maîtrise de l'anglais pour ce poste d'emploi est essentielle, puisque plusieurs communications quotidiennes internes et externes afin de résoudre des situations complexes se font dans cette langue.

À propos de Nellson

Fondée en 1962, **Nellson** est un acteur majeur dans l'Amérique du Nord dans le développement de solutions nutritionnelles sous forme de barres et de poudres. Présente à Lachine, Anjou et aux États-Unis, l'entreprise collabore avec des marques reconnues dans les domaines du bien-être, de la nutrition sportive, de la gestion du poids et de l'alimentation fonctionnelle.

Avec environ 2000 employés, Nellson se distingue par son engagement envers l'innovation, la performance et une croissance durable, tout en favorisant un environnement de travail professionnel, stimulant et inclusif. Nous adhérons aux principes d'Équité, Diversité et Inclusion (ÉDI), et nous croyons fermement que la richesse de nos équipes repose sur la diversité des parcours, des idées et des talents.

Dans une optique de responsabilité environnementale, nous intégrons des pratiques durables à nos opérations, notamment par l'utilisation de produits et procédés favorisant la réduction de notre empreinte écologique.

Chez Nellson, nous sommes fiers de contribuer à un mode de vie sain en fabriquant des produits sûrs, nutritifs et adaptés aux besoins de nos clients, tout en bâtissant un avenir plus responsable.

Type d'emploi : Temps plein, Permanent

Lieu du poste : En présentiel