Commis à la production

Référence	85220334490
Employeur	Costco Wholesale Canada Ltd.
Lieux	VAUGHAN (boulangerie industrielle), Ontario
Date de relevé	26 novembre 2026 · fiche sans date

Costco accepte les candidatures pour constituer des bassins en vue de besoins possibles au cours des 90 prochains jours.

Le poste

Le commis à la chaine de production veille au fonctionnement efficace et régulier de l'équipement et du matériel de production selon les procédures établies, tout en suivant les protocoles de sécurité et les politiques de l'entreprise. L'équipement est hautement automatisé.

Responsabilités

- Régler les machines pour la production quotidienne pour couvrir tous les aspects de la chaine de production.
- Retirer de la chaine de production les produits qui ne passent pas le test d'inspection visuelle.
- Veiller en tout temps à ce que la chaine soit propre et sans débris, pour assurer la sécurité.
- Faire fonctionner les machines en occasionnant le moins d'arrêts possible.
- Régler les machines selon les besoins, à l'aide des produits appropriés, recueille tous les paramètres des produits et suivre les procédures de démarrage, de transition et de fermeture.
- S'assurer continuellement de l'intégrité des machines, et de la qualité et de l'apparence des produits. Vérifier la production en continu à l'aide d'inspections visuelles et de vérifications des écrans de contrôle. Faire les ajustements nécessaires, au besoin.
- Communiquer immédiatement au gérant de la chaine de production toute défaillance de l'équipement.
- Enregistrer le résultat des vérifications effectuées sur le poids ou les produits, effectuer des vérifications de la machinerie à la sortie, remplir les formulaires de temps d'arrêt (pour les problèmes avec les machines), au besoin.
- Veiller à la propreté et à la sécurité de l'équipement et du lieu de travail. Mettre en pratique les procédures de salubrité alimentaire et de santé et sécurité, et les bonnes pratiques de fabrication.
- Aider aux autres tâches du département au besoin.

Profil recherché

- Formation · Un diplôme d'études secondaires ou un DEP est souhaité.
- Permis et certifications · Certification en salubrité alimentaire de Costco – Niveau 1 requis.
- Expérience de 2 ans minimum en tant qu'opérateur de machine dans un environnement de fabrication de produits alimentaires de préférence.
- Expérience avec l'opération d'équipement tel que Rondo, Rheon, Rademaker, Fritsch, des pétrins industriels, des mélangeurs, d'une chaine de gâteaux, des fours industriels, des congélateurs et des chaines d'emballage automatisé, dans un environnement automatisé de fabrication à haute vitesse, de préférence.
- Bonnes habiletés à communiquer oralement et par écrit un atout.
- Compétences organisationnelles et souci du détail sont des atouts.

Pour postuler

Sur le portail des carrières de Costco Canada, recherchez « Commis à la production » et choisissez un emplacement.

Copyright © 2000 - 2026 by Cadient LLC. Tous droits réservés. - Tous droits réservés © 2026 - optimisé par novijob™

novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com novijob.com