

---

## OUVERTURE DE POSTE CHEZ CUISINE IDÉALE

### UN AIDE À LA SCIE RECHERCHÉ

#### DESCRIPTION SOMMAIRE

---

Depuis 1971, Cuisine Idéale est synonyme d'excellence et de fiabilité. Constamment à l'affût des plus récentes nouveautés en matière de design et de technologie, nous sommes la référence en fabrication d'armoires de cuisine et de salle de bain. Vous désirez contribuer au rayonnement de notre organisation?

L'aide à la scie contribue aux premières étapes de transformation de la matière première. Il aide et contribue au travail des opérateurs de scie. Il est nécessaire d'avoir une bonne forme physique, d'être débrouillard et de prendre de l'initiative. Ayez l'occasion de faire partie d'une équipe dynamique localisée dans notre usine principale de la rue Panneton!

Assister, Contribuer et Agir les 3 gestes clés de ce poste

#### PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

---

##### Aide aux scies

- Assiste les opérateurs de scie pour la manipulation de la matière première.
- Assure l'approvisionnement des machines pour respecter la cadence de production.
- Répond aux demandes faites par les opérateurs pour assurer le bon déroulement de la production.
- Participe au montage des panneaux hors standard.
- Voit la propreté de l'environnement de travail afin de le rendre sécuritaire.
- Collabore avec l'opérateur du chariot élévateur pour le bon roulement de la matière première.
- Inspecte des produits coupés pour veiller au respect des normes et standards de qualité.

##### Aide général

- Réalise lorsque demandé des tâches d'opération.
- Assure d'être disponible et ouvert à combler des besoins à la production.
- Peut-être appelé à travailler dans d'autres départements.

---

## EXIGENCES

- Diplôme d'études secondaire
- Doit être habile manuellement
- Doit avoir une bonne forme physique et soulever de lourdes charges
- Posséder une expérience d'un à deux ans dans le secteur du meuble – atout
- Posséder une expérience dans l'opération de scie – atout

---

## COMPÉTENCES PARTICULIÈRES

- Débrouillard
- Attitude positive
- Habile de ses mains
- Prendre des initiatives

Date d'entrée en fonction : Dès que possible

Statut de l'emploi : Permanent de jour

Horaire de travail : 40 h/semaine (Lundi au jeudi 7h00 à 15h45 et vendredi de 7h00 à 14h30)

Salaire horaire : 12,20\$

Condition de travail : Assurances collectives

**Pour appliquer, faites parvenir rapidement votre CV et lettre de présentation à l'attention de**  
Raphaël Proulx, conseiller en gestion des ressources humaines

[rh.cabinet@cuisineideale.com](mailto:rh.cabinet@cuisineideale.com)

### Note importante

L'objet du courriel devrait être votre NOM et indiquer le numéro de référence suivant : #aut2016