
OUVERTURE DE POSTE CHEZ CUISINE IDÉALE

Aide-opérateur

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-opérateur assiste les différents opérateurs dans le département du machinage. Il contribue aux étapes de transformation de la matière première. Il aide et facilite le travail des opérateurs tout en apprenant le métier. Il est nécessaire d'avoir une bonne forme physique, d'être débrouillard et de prendre de l'initiative.

Aider, Assister et Apprendre sont les 3 gestes clés de ce poste

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Aide-opérateur

- Assiste l'opérateur de la plaqueuse de champs dans ses opérations.
- Alimente la plaqueuse de champs en panneau et en matériel pour le déroulement fluide des opérations.
- Assiste les opérateurs de scie dans leurs opérations.
- Assure l'approvisionnement des machines pour respecter la cadence de production.
- Participe au montage des panneaux hors standard.
- Soutien l'opérateur CNC dans ses fonctions et apprend les tâches liées au poste.
- Assiste l'opérateur du chariot élévateur dans ses tâches.
- Participe à l'entretien général des machines.
- Maintien les lieux de travail propre et sécuritaire.

Remplacement

- Remplace les différents types d'opérateurs lorsque demandé
- Assure d'être disponible et ouvert à combler les besoins à la production.
- Travaille dans d'autres départements lorsque nécessaire.

EXIGENCES

- Posséder une expérience variée dans l'organisation de Cuisine Idéale
- Être performant dans ses tâches
- Connaître les séquences de la production
- Être polyvalent et débrouillard
- Avoir une soif d'apprendre
- Être autonome et flexible



-
- Détenir une carte d'opérateur de chariot élévateur ou avoir l'intérêt à en obtenir une

Date d'entrée en fonction : Automne 2016

Statut de l'emploi : Permanent

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

Salaire horaire : entre 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

Note importante

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