
OUVERTURE DE POSTE CHEZ CUISINE IDÉALE

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'opérateur peut être appelé à opérer différentes machines dans le département de machinage. Il contribue aux étapes de transformation de la matière première. Il s'assure du bon fonctionnement des machines et des étapes de fabrication.

Opérer, Contrôler et Transformer sont les 3 gestes clés de ce poste

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Opérateur

- Effectue la mise en marche des machines.
- Opère la plaqueuse de champs.
- Alimente la plaqueuse de champs en panneau et en matériel pour le déroulement fluide des opérations.
- Opère les scies.
- Assure l'approvisionnement des machines pour respecter la cadence de production.
- Opère une machine CNC.
- Collabore avec différentes catégories de travailleurs pour le bon déroulement de la production.
- Participe à l'entretien général des machines.
- Maintient les lieux de travail propres et sécuritaires.

Remplacement

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

EXIGENCES

- Posséder un secondaire 5 avec de l'expérience dans le métier ou posséder un DEP en opération de machine à contrôle numérique
- Être polyvalent et débrouillard
- Avoir une soif d'apprendre
- Être autonome et flexible
- Détenir une carte d'opérateur de chariot élévateur – atout



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 : À déterminer selon l'expérience
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