Directeur des opérations et de la production

Produits Grisspasta Ltée, entreprise québécoise spécialisée dans la fabrication de pâtes alimentaires, est à la recherche d'un **Directeur des opérations et de la production** pour assurer la gestion globale de ses activités manufacturières.
Nous recherchons un gestionnaire d'expérience possédant une **solide expérience dans une usine de fabrication de pâtes alimentaires** et une connaissance pratique et approfondie des procédés de production, de l'emballage et des équipements industriels utilisés dans la fabrication des pâtes.

Principales responsabilités

- Planifier, organiser, diriger et contrôler l'ensemble des activités de production et des opérations de l'usine.
- Superviser les activités de **production, emballage et maintenance**.
- Assurer le bon fonctionnement et l'utilisation optimale des **presses à pâtes, séchoirs, convoyeurs, ensacheuses, encaisseuses et autres équipements de production et d'emballage**.
- Posséder une compréhension pratique du fonctionnement des équipements et être capable d'identifier rapidement les problèmes techniques pouvant affecter la production.
- Collaborer étroitement avec le département de maintenance afin de réduire les arrêts de production et d'améliorer la fiabilité des équipements.
- Mettre en place des mesures d'amélioration continue visant à augmenter la productivité et à réduire les pertes.
- Assurer le respect des normes de santé et sécurité au travail.
- Veiller au respect des normes de salubrité, de qualité et de sécurité alimentaire.
- Assurer le respect des programmes **HACCP, ISO 22000 ; GFSI** et autres exigences applicables à l'industrie alimentaire.
- Participer aux audits et assurer la mise en œuvre des mesures correctives.
- Participer aux projets d'amélioration, de modernisation et d'installation de nouveaux équipements.
- Produire et analyser les indicateurs de performance de l'usine.
- Assurer la continuité des opérations et intervenir rapidement lors de situations problématiques.
- Agir à titre de **directeur d'usine lorsque requis**.

Profil recherché

Exigences :

- Formation universitaire ou collégiale en génie, gestion des opérations, gestion industrielle;
- Minimum de 10 ans d'expérience dans une usine de fabrication de pâtes alimentaires.
- Expérience significative dans un poste de directeur de production, directeur des opérations, directeur d'usine, directeur de fabrication ou poste équivalent.
- Excellente connaissance pratique du processus de fabrication des pâtes alimentaires.
- Bonne connaissance des équipements de production, notamment des presses à pâtes, séchoirs, convoyeurs et équipements connexes.
- Bonne connaissance des équipements d'emballage et de conditionnement.
- Compréhension pratique des activités de maintenance industrielle et de la résolution de problèmes liés aux équipements.
- Expérience de gestion d'une usine fonctionnant sur plusieurs quarts de travail.
- Expérience en amélioration continue, optimisation de la production et réduction des pertes.
- Bonne connaissance des normes de qualité et de sécurité alimentaire.

- Capacité à analyser les données de production et à prendre rapidement des décisions.
- Leadership, autonomie, sens des responsabilités et excellentes aptitudes en gestion.
- Capacité d'analyser une panne ou un arrêt de production et identifier les actions à prendre;
- Connaissance réelle de la fabrication des pâtes et non seulement la gestion administrative d'une usine;

Conditions de travail

Type d'emploi : Poste à temps plein
Salaire : À discuter selon l'expérience et les qualifications
Horaire : Travail de jour et selon les besoins opérationnels de l'usine
Lieu d'emploi : Longueuil, (Québec)
Avantages sociaux : Dès l'entrée en fonction