Opérateur(trice) en cuisine (CNP 94140)

Job ID
10376

Les Aliments O Sole Mio

VIEW THIS JOB ONLINE: https://mail.youthjob.ca/jobs/10376

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
4600 rue Ambroise-Lafortune, Boisbriand, QC| Quebec	06-08-2026	02-02-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD Salaire entre 19,70 $ et 23,00$ de l'heure selon l'expérience + prime de signature 100 $	No Experience	No degree, certificate or diploma

Job Details

Rejoignez O Sole Mio !
Entreprise québécoise depuis plus de 25 ans, Les Aliments O Sole Mio offre des produits prêts à servir 100 % frais, inspirés des saveurs italiennes. Notre usine moderne et automatisée emploie près de 200 personnes passionnées par la qualité et l'innovation alimentaire.
Nous cherchons un(e) opérateur(trice) en cuisine motivé(ée) et autonome pour se joindre à notre équipe.

Job Description

Vos responsabilités

• Préparer les mélanges d'épices destinés à la production.
• Installer le poste de travail et préparer les ingrédients requis.
• Déballer (« déboxer ») les matières premières nécessaires à la production.
• Préparer les légumes et effectuer les mélanges selon les recettes établies.
• Hacher les viandes conformément aux procédures de production.
• Préparer et mélanger les farces, incluant les farces à base de fromage et de ricotta.
• Préparer et mélanger la chapelure selon les spécifications de production.
• Effectuer le montage, le démontage, le nettoyage, l'assainissement et l'inspection des hachoirs, des mélangeurs et des autres équipements de production au début et à la fin de chaque quart de travail.
• Vérifier le bon fonctionnement des équipements et signaler toute anomalie.
• Respecter rigoureusement les recettes, les formulations et les instructions fournies par le département de la recherche et développement (R&D).
• Maintenir les équipements et les aires de travail propres, sécuritaires et conformes aux normes d'hygiène.
• Respecter les normes HACCP, les règles d'hygiène et de salubrité, les exigences de contrôle de la qualité ainsi que les consignes en matière de santé et sécurité au travail.

Profil recherché

• Expérience dans le domaine alimentaire ou industriel un atout
• Éducation : aucunes études requises
• Langue parlée : français ou anglais
• Capacité à travailler de manière autonome et en équipe
• Minutie, sens de l’organisation et rigueur
• Capacité à travailler debout et dans un environnement réfrigéré

Informations supplémentaires

• Assurance Dentaire
• Assurance Vie
• Programme d'Aide aux Employés
• Assurance Invalidité
• Réductions Tarifaires
• Nourriture à Prix Réduit ou Gratuite
• Cotisation égale au RÉER
• Assurance Maladie Complémentaire
• Stationnement sur place

Adresse de l’entreprise et lieu de travail : 4600 Rue Ambroise-Lafortune, Boisbriand, Quebec J7H 0G1
Salaire entre 19,70 $ et 23,00$ de l’heure selon l’expérience + prime de signature 100 $
Quart de jour : lundi au vendredi | Quart de soir : + 1 $/h
Emploi permanent et à temps plein

Postulez directement sur la page ou en nous envoyant votre CV à fimazzi@osolemio.ca

Downloaded from youthjob.ca on 15-11-2026