

Les Crabiers du Nord - Journalier/journalière polyvalent(e) (ouvrier /ouvrière d'usine de traitement du poisson)

Job ID
51358

Les Crabiers du Nord

VIEW THIS JOB ONLINE: <https://mail.newcomersjobs.com/jobs/51358>

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE	
428 rue Principale, Portneuf-sur-Mer, QC Quebec	10-09-2026	09-03-2027	
TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 20.18	No Experience	No degree, certificate or diploma

Job Details

Durée du contrat: 12 mois

Minimum de 30 heures de travail par semaine

Langues requises: Français ou anglais

Job Description

- Se laver les mains et appliquer les règles d'hygiène (HACCP / MAPAQ);
- Mettre les EPI : filet. gants, bottes, sarrau, etc.;
- Préparer les matières premières (poisson, fruits de mer, ingrédients);
- Fileter, découper et portionner les produits;
- Peser et contrôler la qualité visuelle (fraîcheur, couleur, odeur);
- Transformateur (cuisson, mélange, marinade, salage, etc.);
- Emballer et étiqueter (lot. date, poids);
- Mettre en caisse / congeler/ réfrigérer;
- Nettoyer en continu le poste de travail;
- Remplir feuille de production/ traçabilité;
- Vérifier fiche recette / formulation;
- Préparer des ingrédients (épices, sauces, liants, etc.);
- Peser précisément chaque composant;
- Essayer les mélanges / textures / cuisson;
- Ajuster la recette;
- Testeur de rendement et tenue du produit;
- Vérifier la stabilité du produit;
- Noter toutes modifications et résultats;
- Testeur visuel et goûter;
- Peser rendement final;
- Identifiant possible;

- Nettoyer complètement (machines, planchers, canalisations);
- Désinfecter outils et surfaces alimentaires;
- Vider poubelles et rebuts;
- Ranger les matières premières correctement;
- Noter la production totale du jour;
- Signaler les problèmes/bris/manques dans l'inventaire;
- Retirer EPI et hygiène finale.