

Spécialiste de maintenance et sanitation des bâtiments

Nous recherchons un spécialiste de la maintenance et de la sanitation des batiments, hautement organisé et axé sur les détails pour rejoindre notre équipe. Le spécialiste de l'entretien des bâtiments et de la salubrité est responsable de l'entretien extérieur/intérieur de quatre installations, y compris la maintenance des équipements, de petites rénovations et du nettoyage. Il soutiendra également l'équipe de salubrité des lignes de production.

Responsabilités Clés

- Responsabilités pour deux équipes
- Entretien des bâtiments
- Maintien de la propreté des zones de travail avec l'équipe interne et les sous-traitants pour quatre installations
- Responsabilité de l'entretien des rayonnages, des portes de quai, du chauffage, de la ventilation et de la climatisation (HVAC), de l'éclairage, des services publics, ainsi que des sols intérieurs et extérieurs et autres rénovations mineures périodiques et réparations
- Vérification de la qualité des tâches quotidiennes à l'aide de listes de contrôle pour l'équipe interne et les sous-traitants
- Achat et gestion des stocks de consommables
- Assurer un flux quotidien efficace de l'élimination des déchets et du recyclage avec l'équipe
- Coordination pour le maintien et le renouvellement des accords avec les sous-traitants et l'équipe interne
- Coordination du déplacement et de la mise en place des postes de travail
- Collaboration avec des sous-traitants tels que des électriciens et des plombiers lorsque nécessaire
- Salubrité :
- Planification, soutien et vérification de la production de l'équipe de salubrité du quart de nuit
- Mise à jour régulière du calendrier annuel de salubrité conformément aux exigences de l'assurance qualité (QA)
- Communication avec les fournisseurs d'outils et de consommables de salubrité pour optimisation et améliorations
- Coordination avec l'équipe QA et la production pour la planification de la salubrité et la fréquence de nettoyage
- Disponibilité flexible pour vérifier périodiquement l'équipe de salubrité pendant le quart de nuit

Qualifications :

- Diplôme d'études secondaires ou DEP (diplôme d'études professionnelles), préféré
- 5 ans d'expérience dans un rôle pertinent ; 2 ans d'expérience en tant que superviseur/chef d'équipe
- Maîtrise du français et de l'anglais
- Bonnes compétences en informatique
- Excellentes compétences en communication et en relations interpersonnelles, ainsi que capacité à diriger et à coacher une équipe
- Doit avoir de bonnes compétences organisationnelles, capacité de résolution de problèmes et être à jour avec le Code de la Construction et les réglementations
- Connaissance des pratiques et réglementations en matière de santé et sécurité
- Expérience dans l'industrie alimentaire est un plus

Conditions de travail

- Le titulaire du poste travaillera à l'intérieur et à l'extérieur.
- Exigences physiques : Capacité à monter/descendre des escaliers, à pousser, tirer et soulever des objets pesant jusqu'à 25 kg, à rester debout sans pause et à supporter les hauteurs.