



Superviseur de serre

Titre du poste : Superviseur de serre

Département : Production

Supérieur immédiat : Chef de culture

Lieu de travail : Diverses localisations

Principales fonctions :

Relevant du chef de culture, le titulaire du poste aura la responsabilité de toutes les activités reliées à la serre.

Tâches et responsabilités principales:

- Planifier, organiser, diriger et contrôler l'exécution de toutes les tâches et travaux reliés à la production, selon les standards et la planification faite avec le chef de culture;
- Effectuer le suivi de la qualité et des temps de travaux;
- Responsable de préparer l'horaire de travail en collaboration avec le chef de culture et de le communiquer aux salariés selon les dates et heures prévues à la convention collective (si applicable);
- Effectuer l'analyse quotidienne de l'évolution des travaux et s'assurer de disposer de la main-d'œuvre nécessaire. Transmettre son analyse et faire des recommandations au chef de culture;
- Responsable de l'application des procédures et des bonnes techniques de travail, des équipements, des outils et du respect des normes établis en ce qui concerne la sécurité au travail;
- Confirmer les prévisions des récoltes en cours et les communiquer à l'heure prévue au chef de culture;
- Prévoir les besoins d'entretien, de réparation, d'intrants et de fournitures requis à la production et transmettre ces besoins au chef de culture;
- S'assurer du bon entretien et de la propreté de la serre, intérieure et extérieure, de la salle de repos et l'aire d'emballage;
- Transmettre rapidement au chef de culture toutes les situations qui peuvent causer des pertes de production ou de temps de travail;
- Diriger le personnel sous son autorité en respectant et en transmettant la mission, les valeurs, les pratiques de gestion de l'entreprise et de la convention collective en vigueur (si applicable);
- Veiller à l'instauration d'un milieu de travail positif et à l'exécution efficace du travail en équipe;
- Évaluer la performance, la qualité du travail et le comportement des employés. Administrer au besoin les mesures disciplinaires en collaboration avec le chef de culture;
- S'occuper de la sélection de la main-d'œuvre nécessaire à la réalisation des opérations en serre;
- Responsable de donner la formation Canada Gap aux employés et faire le suivi pour les audits annuels en collaboration avec le coordonnateur salubrité.

Qualifications requises :

Titulaire d'un diplôme d'Études Collégiales (DEC) en gestion et technologie d'entreprise agricole ou technologie de la production horticole et de l'environnement (toutes autres formations, connaissances ou expériences connexes seront considérées)

Compétences requises :

- Minimum de 2 ans d'expérience dans un poste similaire;
- Expérience de gestion de personnel syndiqués et non-syndiqués essentielle;
- Sens de l'urgence, très bonnes habilités relationnelles et de communication;
- Leadership mobilisateur et positif;
- Facilité à s'adapter aux situations changeantes;
- Orienté vers les résultats;
- Bonne gestion du temps et des priorités;
- Capacité à travailler sous pression;
- Français écrit et parlé (Espagnol un atout);
- Connaissance des applications Microsoft Office (Word, Excel);
- Le travail exige une endurance à un niveau de chaleur relativement élevé;
- Être en mesure de réaliser des travaux sur des chariots en hauteur;
- Posséder une bonne endurance physique.

Avantages :

Fondée sur des valeurs responsables et respectant les principes de développement durable, notre organisation est à la recherche de candidats et candidates dynamiques partageant ces préoccupations.

- Salaire concurrentiel proportionnel à l'expérience
- Vacances concurrentielles
- Rabais employés sur les produits
- Ambiance familiale
- Stabilité et possibilité d'acquérir des connaissances dans le domaine alimentaire
- Entreprise en pleine expansion
- Milieu de travail dynamique
- Programme de télémédecine et PAE
- Stationnement gratuit disponible pour les employés
- Activités sociales

À propos de nous :

Les Serres Sagami inc. commercialisent depuis 1995 différentes variétés de tomates de serre pour les marchés québécois, canadiens et nord-américains. Elle a innové avec sa culture de tomates de serre biologiques depuis 2011 sous la marque Savoura BIO. Depuis 2012, l'entreprise a fait de nombreuses acquisitions pour développer sa production, la plus importante, conclue en avril 2015, est l'acquisition de la célèbre marque Savoura. Elle commercialise également depuis décembre 2017 des fraises produites sur son site de Danville en Estrie et, depuis printemps 2019, des mini concombres biologiques au Saguenay. L'entreprise exploite aujourd'hui un total de 32 hectares sur neuf sites de production répartis sur l'ensemble du territoire québécois et elle oriente ses nouveaux investissements dans une perspective de développement durable.

Nous sommes une équipe de plus de 350 personnes motivées par la rigueur, la passion et la détermination de produire ici même, partout au Québec, 365 jours par année, des produits de qualités répondant aux attentes des plus hauts standards de l'industrie.

Quatre bonnes raisons de travailler chez Savoura:

1. Comme nous, vous vous êtes donné comme mission de promouvoir le respect de l'environnement.
 - Notre réutilisation de l'eau
 - Notre utilisation du chauffage à la biomasse forestière dans plusieurs de nos serres
 - Nos emballages compostables et recyclables.
2. Joindre un des plus importants producteurs en serre de culture biologique à l'échelle nord-américaine.
3. Vous cultivez l'idée de vous joindre à un chef de file dynamique en forte croissance dans ce champ d'activités.
4. Vous souhaitez récolter des conditions avantageuses de croissance.

Vous aimez nos tomates à la folie? Se joindre à SAVOURA, c'est joindre une équipe et la famille SAVOURA comme nous aimons l'appeler, est remplie de personnes authentiques et ouvertes de tous les horizons. Des gens qui sont de vrais visionnaires et qui s'épanouissent pour atteindre leur meilleur. Mais ce qui rend vraiment SAVOURA spécial, c'est la façon dont nous nous soucions authentiquement de vous et nous nous efforçons de collaborer en harmonie.

Nous partageons les mêmes valeurs? Viens travailler avec nous !

Vous possédez les qualifications requises? Vous débordez de vitalité? Faites-nous parvenir votre cv!