

Formateur(trice), Opérations

Reports To	Chef, Expéditions	Location	Boucherville
Type	Permanent, temps plein		

Présentation de l'entreprise

Sysco connecte le monde pour partager la nourriture et prendre soin les uns des autres. Sysco dirige à partir du cœur de l'alimentation et du service pour livrer les aliments les plus frais et des nouvelles idées. Nos clients peuvent compter sur nous pour livrer des produits et des solutions impeccables, car Sysco est un chef de file mondial au cœur de l'innovation en approvisionnement, livraison, gastronomie et plus.

Avec plus de 69 000 associés, l'entreprise gère plus de 320 centres de distribution à travers le monde et dessert plus de 650 000 adresses de clients. Pour l'exercice financier 2019 qui se terminait le 29 juin 2019, l'entreprise a généré des revenus de plus de 60 millions.

Sysco, identifié par Forbes comme l'un des meilleurs employeurs au Canada en 2019, s'engage à réaliser ses objectifs de responsabilité sociale d'entreprise à l'échelle mondiale et à créer un milieu de travail diversifié et inclusif. Joignez-vous à notre équipe gagnante.

Pour en savoir plus, visitez le www.sysco.ca ou suivez-nous @SyscoCanada sur facebook.com/SyscoCanada; twitter.com/SyscoCanada ou instagram.com/SyscoCanada.

Visitez www.sysco.ca/careers pour voir toutes nos offres d'emploi

Rôle:

Ce poste assure la formation et l'accompagnement professionnel des associés d'entrepôt de soir avec précision et régularité et atteint les standards de Sysco. Ce rôle a également la charge de la surveillance des normes des politiques et de faire le suivi des renseignements sur la formation des employés.

Responsabilités du rôle :

- Être responsable la formation et de l'entraînement des associés de l'entrepôt en utilisant, entre autres, les méthodes de travail Sysco ;
- Former et certifier tous les associés sur les équipements de manutention;
- S'assurer de la compilation et de la maintenance de toutes les archives et statistiques de formation;
- Identifier les besoins en formation et superviser la formation et le développement;
- Assister au niveau de l'accompagnement professionnel, du mentorat, du développement de carrière, de la formation et de la gestion de performance de l'équipe afin d'améliorer le niveau de connaissances et de compétence des employés;
- Surveiller les indicateurs de performance en complétant des rapports quotidien et hebdomadaire. Rencontrer les associés lorsque requis et remettre la documentation de suivi pour la formation;
- S'assurer de l'adhésion aux responsabilités dans le cadre de la Loi sur la santé et la sécurité au travail;
- Se réunir avec les superviseurs chaque semaine pour discuter de l'apprentissage des employés en se servant des modèles de document de rapport de progrès;
- Donner à la fois de la rétroaction constructive et du renforcement positif;
- Être responsable du respect de toutes les politiques et procédures d'exploitation normalisées (SOP), y compris le programme de salubrité des aliments de Sysco, spécifiques au rôle assigné;
- Assister le gestionnaire du programme de salubrité des aliments pour s'assurer du respect du programme de salubrité des aliments de Sysco, qui mène vers la conformité avec les certifications externes et les exigences des clients;
- Travailler en toute sécurité en ayant un impact environnemental minimal, et comprendre l'importance de signaler tous les dangers, incidents et les dégâts causés à l'environnement à son superviseur;
- Comprendre le rôle intégral du poste dans la préservation de sa propre sécurité et des collègues et avoir le courage d'identifier les risques;
- Effectuer toute autre tâche assignée.

Qualifications/Compétences/Exigences du poste :

- Minimum de deux ans en tant que commis d'entrepôt ainsi que deux ans en tant que formateur ;
- Expérience dans la conduite d'appareil mobile d'entrepôt, chariot élévateur et transpalette électrique;

- Diplôme collégial en enseignement, administration des affaires, comptabilité de gestion, gestion de la chaîne d'approvisionnement, gestion des opérations ou un domaine proche, ou une combinaison équivalente d'études et d'expérience professionnelle équivalente;
- Capacité à travailler dans un environnement rapide en constante évolution;
- Excellentes compétences organisationnelles, en gestion du temps et en prise de décision;
- Bonne connaissance de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*
- Prêt à travailler dans des conditions où il y a une variation de température (humides, chaudes, froides extrêmes, etc.);
- Connaissance intermédiaire de Microsoft Office, y compris Excel, Word, PowerPoint, Outlook;
- Être disponible du dimanche au jeudi de soir;
- Permis de conduire valide et en règle et accès à un véhicule (peut être exigé).

Notre Raison d'être	Tisser des liens à l'échelle mondiale pour partager des produits alimentaires et prendre soin les uns des autres
Notre Mission	Assurer le succès de nos clients grâce à des personnes, des produits et des solutions de pointe
Notre Identité	Ensemble, nous définissons notre avenir du service alimentaire et de la chaîne d'approvisionnement

Sysco est déterminé à assurer l'équité en matière d'accès à l'emploi. Des accommodements sont disponibles sur demande durant le processus de recrutement pour les candidats handicapés.

Voici un aperçu des nombreux avantages dont bénéficient les associés de Sysco

- Des avantages flexibles et complets, notamment : Assurance maladie et dentaire, allocations de dépenses en soins de santé et bien-être • Prestations d'invalidité de courte et de longue durée • Assurance-vie • Régime de retraite d'entreprise • REÉR collectif • Assistance aux employés et aux familles • Plan d'achat d'actions • Apprentissage en ligne illimité par le biais de l'Université interactive Sysco • Remises sur les produits Sysco • Remises auprès des fournisseurs préférentiels • Stationnement gratuit sur place • Événements de reconnaissance des employés



Pour postuler: Envoyez votre curriculum vitae à rh@mtl.sysco.ca

Seuls les candidats sélectionnés seront contactés. Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à l'égard de Sysco.