

Cargill est une entreprise de calibre international spécialisée dans la commercialisation, la transformation et la distribution de produits et services agricoles employant plus de 142 000 personnes dans 62 pays à travers le monde. À Chambly, nous sommes spécialisés dans la découpe et l'emballage de viandes fraîches (bœuf, porc, veau, haché et saucisse).

Coordonnateur(trice) du service de santé

Sous l'autorité du Directeur des ressources humaines, le ou la candidat(e) assume la gestion complète du service de santé.

Responsabilités :

- Promouvoir la santé, le bien-être et le PAE.
- Coordonner et supporter les membres de l'équipe des premiers intervenants.
- Agir à titre de personne ressource sur l'analyse médicale des dossiers de réclamation.
- Préparer et coordonner les différents examens auprès du médecin désigné.
- Offrir un appui aux ressources humaines et autres gestionnaires lors de l'élaboration du plan de retour au travail pour les cas d'accident du travail et d'invalidité personnelle.
- Faire les examens pré-emploi et les examens périodiques en cours d'emploi.
- Travailler en étroite collaboration avec le siège social dans l'élaboration des différents programmes de santé.

Exigences du poste :

- Membre en règle de l'Ordre des Infirmières et Infirmiers du Québec, (AIISTQ un atout)
- Minimum de 3 à 5 ans d'expérience en milieu manufacturier
- Excellente connaissance du processus de gestion des dossiers CSST
- Capacité de gérer simultanément plusieurs dossiers
- Aptitude à travailler en équipe
- Dynamisme et autonomie
- Bonne connaissance de MS Office
- Bilinguisme fonctionnel

Pour postuler :

Les Aliments Cargill
Mathieu Massé, CRHA
7901 Samuel – Hatt
Chambly, Québec
J3L 6V7
Télécopieur : (450) 447-4661
ressourcesshumaines@cargill.com

Les Aliments Cargill souscrit au principe d'équité en matière d'emploi.