FRONTMATEC



CHARGÉ DE PROJET

Le poste

Vous aimez piloter des projets d'envergure de A à Z, de la réception de la commande jusqu'au démarrage chez le client? En tant que chargé(e) de projet chez Frontmatec, vous serez le point de contact privilégié de nos clients et le chef d'orchestre de nos équipes internes. Votre mission : livrer des solutions qui respectent les échéanciers, les budgets et les plus hautes normes de l'industrie alimentaire.

Votre rôle au quotidien

- Après la réception de la commande, organiser, avec les ventes, le transfert du projet en s'assurant d'avoir toutes les informations nécessaires à l'exécution;
- **Définir les livrables et les jalons du projet**;
- Présenter aux différents départements concernés le projet et s'assurer qu'ils approuvent celui-ci;
- Effectuer la gestion quotidienne de ces projets en s'assurant, à chaque étape des opérations, que les devis clients, les échéanciers et les coûts calculés soient rencontrés. Le tout en concordance avec les procédures internes (Project Model);
- Faire le **suivi de la gestion financière** du projet avec les départements responsables;
- Participer activement aux rencontres et discussions chez les clients, en ayant en tête la promotion et la valorisation de l'entreprise et de ses produits;
- Être **responsable des communications avec le client** et s'assurer de distribuer les bonnes informations aux bons intervenants;
- Valider que les dessins d'élévations respectent le devis ainsi que les normes sanitaires et sécuritaires de l'industrie alimentaire;
- Planifier et diriger les rencontres d'approbation des dessins d'élévations chez le client et assurer le respect du devis;
- S'assurer que les changements au devis initial sont approuvés par le client (coût et solution), avant la mise en fabrication (gestion des ordres de changement);
- **Résoudre les problématiques liées à ses projets** en proposant des solutions innovatrices;
- Planifier les essais en usine et chez le client et s'assurer que les actions correctives soient apportées s'il y a lieu;
- Approuver les changements après les inspections ou les tests;
- S'assurer, avec le superviseur d'installation de l'application, lors des chantiers et en usine, de la conformité des normes de

Frontmatec développe des solutions d'automatisation personnalisées et des produits hygiéniques de renommée mondiale pour l'industrie de l'alimentation et l'industrie des services publics. Nous sommes particulièrement reconnus pour nos systèmes de qualité supérieure, déployés dans l'ensemble de la chaîne de valeur l'industrie de la viande : du classement des carcasses aux lignes d'abattage, de découpe et désosse, en passant par les produits hygiéniques, les systèmes de contrôle, la logistique et l'emballage.

FRONTMATEC



santé-sécurité de Frontmatec et des normes et loi en vigueur (OSHA et LSST);
- Effectuer, avec le superviseur d'installation, la planification et la gestion de l'installation et du démarrage, en s'assurant que tous les participants soient formés et informés des normes sanitaires;
- Faire signer le certificat d'acceptation par le client et veiller au transfert du projet au département de service après-ventes;
- **Effectuer un rapport à la fin du projet**, des différentes opportunités à prendre en considération pour les projets futurs, dans un but d'amélioration continue;
- Approuver les activités de démarrage et de garantie.

Votre profil

- DEC ou BAC en génie combiné avec plusieurs années d'expérience ou toute autre combinaison de formation et expérience pertinente;
- Posséder de l'expérience en **gestion de projets** et comptabilité de projet;
- Posséder de l'expérience en **service client**.
- Posséder un **niveau d'anglais avancé autant à l'écrit qu'à l'oral;**
- Connaître un système de gestion intégré (Microsoft Dynamics AX un atout);
- Connaître les logiciels 2D et 3D (Autocad et Inventor un atout);
- Être en mesure de faire des diagrammes de Gantts et déterminer les chemins critiques;
- Maîtriser la suite office (Outlook, Excel, Word, SharePoint);
- Avoir des connaissances de base en mécanique, hydraulique, pneumatique et électrique;
- Connaissance du Portugais et de l'espagnol;
- Connaissance des équipements et du produit;
- Certification PMP (Project Management Professional);
- Bonne connaissance des normes sanitaires et de sécurité dans les abattoirs;
- Avoir des connaissances sur les procédés de fabrication.
- Agir à titre d'ambassadeur Frontmatec.

Frontmatec développe des solutions d'automatisation personnalisées et des produits hygiéniques de renommée mondiale pour l'industrie de l'alimentation et l'industrie des services publics. Nous sommes particulièrement reconnus pour nos systèmes de qualité supérieure, déployés dans l'ensemble de la chaîne de valeur l'industrie de la viande : du classement des carcasses aux lignes d'abattage, de découpe et désosse, en passant par les produits hygiéniques, les systèmes de contrôle, la logistique et l'emballage.

.

FRONTMATEC



Pourquoi vous joindre à Frontmatec?

- Des projets stimulants et variés, où vous avez un réel impact du début à la fin;
- Une **assurance collective avantageuse** et une cotisation au **RRS.**
- Un service de **télémédecine** (Dialogue), un **programme d'aide aux employés** et le programme **Fortifi Cares**;
- Une culture qui encourage le dialogue, la transparence et l'engagement.

Pour postuler

Ce défi vous ressemble?
Faites-nous parvenir votre curriculum vitae dès maintenant à **ca.job@frontmatec.com**.
Nous avons hâte de faire votre connaissance!

Équité en emploi

- Nous souscrivons au principe d'équité en emploi et appliquons un programme d'accès à l'égalité en emploi pour les femmes, les autochtones, les minorités visibles, les minorités ethniques et les personnes handicapées.
- Si vous avez besoin d'une mesure d'aide ou d'accompagnement au cours du processus de recrutement, n'hésitez pas à nous en informer.

Frontmatec développe des solutions d'automatisation personnalisées et des produits hygiéniques de renommée mondiale pour l'industrie de l'alimentation et l'industrie des services publics. Nous sommes particulièrement reconnus pour nos systèmes de qualité supérieure, déployés dans l'ensemble de la chaîne de valeur l'industrie de la viande : du classement des carcasses aux lignes d'abattage, de découpe et désosse, en passant par les produits hygiéniques, les systèmes de contrôle, la logistique et l'emballage.

.