



# FROMAGER

Notre mission, à la fois simple et complexe, est de donner à nos fromages le goût et la couleur uniques de notre culture, mais aussi une identité propre à chacun. Suite à une forte croissance dans la demande de ses produits, la Fromagerie de l'Isle est à la recherche de deux fromagers pour se joindre à notre équipe.

Considérant que la Fromagerie de l'Isle produit des fromages récipiendaires des plus hautes distinctions, nous recherchons des artisans fromagers qui feront preuve d'une grande minutie et qui auront à cœur de produire des fromages répondant aux plus hauts standards du marché.

## ***LES DÉFIS QUE NOUS OFFRONS***

---

**Relevant de la personne en charge du département de la fabrication, le titulaire du poste aime le travail d'équipe et fait preuve de jugement. Il est orienté vers la qualité et les résultats sans oublier la santé et la sécurité du travail. Il est responsable des étapes de fabrication des différents fromages, soit le caillage, l'égouttage, le pressage et l'affinage :**

- Contrôler les procédés de fabrication, d'affinage et de maturation des fromages;
- Opérer différents équipements et préparer les ingrédients nécessaires à la production (ferments, présure, etc.);
- Contrôler les températures, pH, textures, etc. tout au long du procédé de fabrication afin de s'assurer de la conformité et apporter des ajustements si nécessaire;
- Assurer les suivis technologiques des fromages et valider l'inventaire et la qualité des intrants;
- Diriger, mobiliser, développer et former son personnel dans un style de gestion participatif;
- Échantillonner et effectuer des analyses de qualité sur les fromages;
- Compléter des rapports de fabrication et d'assurance qualité;
- Appliquer et faire appliquer les politiques et règlements (ex. : SST, HACCP, etc.) de l'entreprise;
- Effectuer toutes autres tâches connexes ou demandées par son supérieur immédiat.

## ***VOUS POSSÉDEZ LE PROFIL SUIVANT***

---

- Études collégiales en transformation des aliments avec spécialisation laitière ou mieux.
- Deux (2) années ou plus d'expérience pertinente en fabrication fromagère.
- Solides aptitudes au niveau interpersonnel, en communication et habileté à travailler en équipe.
- Être autonome, rigoureux, avoir le souci des normes de qualité et avoir démontré par le passé son sens des responsabilités ainsi que son leadership positif.
- Être en mesure de manipuler des produits chimiques et de soulever des poids pouvant excéder 20 kg.
- Connaissance informatique, en chimie et en mathématique.

## ***CONDITIONS DE TRAVAIL AVANTAGEUSES***

---

- Travail régulier à temps complet ou horaire variable en fonction de vos disponibilités;
- Doit être disponible la fin de semaine, en alternance avec des personnes substitués.
- Salaires compétitifs selon l'échelle salariale en vigueur;
- Assurances collectives (médicaments et dentaires);
- Régime de retraite;
- Congés de maladies et banques d'heures;
- Programme d'aide aux employés;
- Produits à prix avantageux.

