### AIDE-Fromager

La fromagerie de l’Île-aux-Grues est un joueur artisanal québécois incontournable du marché des fromages de spécialités haut de gamme. Sa mission, à la fois simple et complexe, est de transformer tout le lait des producteurs laitiers de l’Île-aux-Grues en fabriquant des fromages différenciés aux goûts uniques empreints de son terroir insulaire. Considérant que la Fromagerie de l'Isle produit des fromages récipiendaires des plus hautes distinctions, nous recherchons des artisans aide-fromagers qui feront preuve d'une grande minutie et qui auront à cœur de produire des fromages répondant aux plus hauts standards du marché.

1 poste est à combler

Adresse du lieu de travail : 210 Chemin du Roy O, L’Isle-aux-Grues, QC, CA

Date de début d’embauche : le plus tôt possible (ou le 1er avril 2022)

#### PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

**Relevant de la maître-fromagère, le ou la titulaire du poste aime le travail d’équipe et fait preuve de jugement. Vous êtes orienté vers la qualité et les résultats sans oublier la santé et la sécurité du travail :**

* Assister les fromagers dans leurs fonctions
* Laver, assainir et effectuer l’entretien des équipements et les locaux;
* Manipuler le fromage à différentes étapes de fabrication;
* Démouler, emballer, peser, sceller et étiqueter les produits sous différents formats;
* Vérifier les produits et les emballages en cours de production afin de s’assurer de leur conformité et de leur qualité;
* Compléter des registres de production et de lavage;
* Prendre des échantillons et effectuer des tests de qualité;
* Appliquer les politiques et règlements (ex. : SST, HACCP, etc.) de l’entreprise;
* Effectuer toutes autres tâches connexes ou demandées par son supérieur immédiat.

#### EXIGENCES

* Savoir lire, écrire et calculer;
* Précision, autonomie, débrouillardise;
* Concentration et assiduité;
* Connaissance de base en chimie ou microbiologie (atout);
* Être en mesure de manipuler des produits chimiques;
* Être en bonne forme physique et en mesure de soulever des poids pouvant excéder 20 kg;
* Expérience dans le domaine alimentaire (atout);
* Intérêt et disponibilité à suivre une formation à l’interne et/ou à l’externe.
* Parler Français
* Diplôme d’études secondaires (un atout)

#### CONDITIONS

* Salaire de départ : 16,79$/h
* Heures supplémentaires possibles
* Prime de nuit : 1.00$
* Quart de jour
* Heures de travail : 40h
	+ Horaires à déterminer selon le processus de la convention collective :
		- Semaine de 5 jours : 8h par jour
		- Semaine de 4 jours : 10h par jour
* Possibilité de promotion aux conditions prévues par la convention collective

#### AVANTAGES

* Assurance collective après 3 mois (médical, dentaire, vie, invalidité, yeux)
* REER après 6 mois
* Rabais employé
* PAE
* Vacances selon la convention collective (10 jours la première année, 2 semaines la 2eme année et 3 semaines après 3 ans)
* Équipements fournis (bottes, tenue)

Si tu es le candidat qu’il nous faut, envoie-nous ta candidature par courriel à **rh@agrilait.com**.