



AIDE-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.

LES DÉFIS QUE NOUS OFFRONS

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.

VOUS POSSÉDEZ LE PROFIL SUIVANT

- Diplôme de secondaire V ou l'équivalent. 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.

CONDITIONS DE TRAVAIL AVANTAGEUSES

- Travail régulier à temps complet
- Assurances collectives participatives avec l'employeur (vie, médicaments (soins visuels en option) et soins dentaires);
- Régime de retraite participatif avec l'employeur;
- Congés de maladies
- Programme d'aide aux employés;
- Milieu de vie bucolique à proximité des services.

