



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. La Fromagerie de l'Isle est à la recherche d'un fromager qui saura fabriquer nos bijoux (fromages) de façon artisanale.

LES DÉFIS QUE NOUS OFFRONS

Relevant de la personne responsable 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.

- Assurer la fabrication artisanale des fromages à partir du lait jusqu'au produit fini.
- Contrôler les procédés de fabrication et de maturation ainsi que s'assurer du respect des plans de production ainsi que de la conformité et de la qualité du produit ;
- Opérer différents équipements, préparer les ferments lactiques et la présure au lait thermisé ;
- Surveiller et contrôler la température, le PH, le taux d'humidité et la texture tout au long du procédé de fabrication du fromage afin de s'assurer de la conformité aux normes établies et apporter des ajustements si nécessaire ;
- Assurer les suivis technologiques des fromages ;
- S'assurer du respect des normes et procédures lors du contrôle et de l'entretien des bassins de saumure ;
- Valider la qualité des intrants ;
- Effectuer l'entretien sanitaire des équipements ;
- Diriger, mobiliser, développer et former son personnel ;
- Appliquer un style de gestion participatif à l'intérieur de l'horaire établi ;
- S'assurer de la coordination des tâches et du respect des procédures au niveau des tables et de l'emballage ;
- Prendre des échantillons et effectuer des tests de qualité ;
- Compléter des rapports de fabrication et d'assurance 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

- Études collégiales en transformation des aliments avec spécialisation laitière ou mieux.
- Une année ou moins 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 25 kg.
- Connaissance informatique de base (suite Office) et une solide connaissance en chimie et microbiologie alimentaire.
- Parlé et écrire l'anglais ou le français

CONDITIONS DE TRAVAIL AVANTAGEUSES

- Travail permanent à temps complet (40h);
- 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.

