



PRÉPOSÉ À L’AFFINAGE

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 préposés à l'affinage pour se joindre à notre équipe.

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 :

- Assurer l'affinage des fromages de spécialités;
- Laver, assainir et effectuer l'entretien des équipements et les locaux;
- Assurer la manipulation, l'emballage, la pesée et l'étiquetage des différents fromages;
- 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;
- 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;
- Autonomie, débrouillardise;
- Précision, concentration et assiduité;
- 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.

