



## – DESCRIPTION DES POSTES –

Nous avons relancé le 1<sup>er</sup> fromage fabriqué en Amérique!

Chez nous, nous fabriquons non seulement le cheese,  
mais nous le transmettons aussi!

Joignez-vous à notre équipe dynamique et passionnée,  
vous y avez certainement un rôle à jouer et une expérience à vivre!

## POURQUOI VENIR TRAVAILLER AUX FROMAGES DE L'ISLE D'ORLÉANS ?

- *Entreprise familiale artisanale*
- *Ambiance de travail chaleureuse et dynamique*
- *Employeurs conciliants et ouverts d'esprit*
- *Tâches et responsabilités variées*
- *Fabrication et vente d'un fromage historique*
- *Salaire compétitif*
- *Escompte sur les produits vendus en boutique*
- *Économie! Vêtements de travail fournis*
- *PRIME de 200 \$ si tu recommandes ton prochain collègue!*

Bienvenue aux étudiant.e.s, aux personnes retraitées et à tous ceux et celles qui  
désirent un travail polyvalent!

## **Mission de l'entreprise**

*Les Fromages de l'isle d'Orléans* souhaite préserver un patrimoine vivant de la disparition et assurer la pérennité d'une recette ancestrale. La fromagerie veut faire découvrir ce fromage patrimonial, ainsi que les autres fromages qu'elle fabrique, à une clientèle locale et touristique amateur de fromages du terroir québécois.

## **Vision**

Sensibiliser les gens à la consommation de fromages artisanaux et les fidéliser grâce à la qualité de nos produits, le service professionnel offert et l'expérience client.

## **Valeurs d'entreprise**

### **- Respect -**

Traiter ses collègues et nos clients comme nous aimerions être traités.

### **- Qualité -**

Offrir un service de grande qualité et des produits irréprochables.

### **- Partage -**

Faire vivre une expérience à notre clientèle en partageant l'histoire unique du fameux fromage de l'isle d'Orléans et en lui faisant découvrir nos produits grâce à la passion qui nous anime.

## AIDE FROMAGER.ÈRE

Sous la supervision de la fromagère responsable de la production et selon les besoins du moment, le travail de l'aide fromager.ère à la production fromagère consiste principalement à :

### RÔLE DE L'AIDE FROMAGER.ÈRE

### NOS ATTENTES PAR RAPPORT À CE RÔLE

- |   |   |
|---|---|
| 1) Effectuer différentes tâches reliées à la fabrication des fromages                     | Salage, démoulage, retournements, suivis pour l'affinage, emballage et étiquetage des différents fromages pour leur mise en marché.   |
| 2) Contribuer à la fabrication de fromages artisanaux uniques et de qualité irréprochable | Respecter les recettes de fromages préétablies, les techniques de travail et les exigences sanitaires en vigueur. Se soucier du travail bien fait et être responsable de la qualité de son produit. |
| 3) Laver adéquatement le matériel servant à la production, les équipements et les locaux  | Veiller en tout temps à respecter les normes élevées de qualité, salubrité, santé et sécurité en vigueur au sein de l'entreprise.   |
| 4) Adopter un bon rythme de travail   | Respecter les délais préétablis et les échéanciers de production. Établir des priorités dans la réalisation de son travail.   |

### Profil recherché

- ❖ Autonomie, minutie et précision;
- ❖ Bonne capacité de mémorisation, rigueur et constance;
- ❖ Disponibilité, flexibilité, polyvalence;
- ❖ Aisance à travailler seul au sein d'une équipe de travail;
- ❖ Connaissances en hygiène et salubrité (un atout);
- ❖ Connaissances en production fromagère (un atout);
- ❖ Avoir une bonne résistance physique (capacité à manipuler sans difficulté des charges d'environ 25 kg, à répéter plusieurs fois une tâche ou un mouvement et à travailler debout sur de longues périodes).

## Conditions particulières

- ❖ **Lieu de travail : Sainte-Famille, Île d'Orléans (Québec)**
- ❖ Posséder une voiture est un **atout majeur**, car il y a absence de transport en commun dans le secteur
- ❖ Poste disponible dès maintenant
- ❖ **Temps plein ou temps partiel**
- ❖ **Saisonnier ou à l'année**
- ❖ **Jour (semaine et/ou fin de semaine)**

**Note :** Pour occuper un poste en production fromagère, l'odorat est un sens qui doit être très développé et non altéré par une source externe; nous recherchons des candidats.es non-fumeur.e.s afin de ne pas nuire à l'un de nos outils de travail principaux, le nez.

## CANDIDATURES SPONTANÉES

En tout temps, vous êtes invité.e à nous envoyer votre CV. Nous évaluerons si vos connaissances et vos compétences peuvent se conjuguer à de futures opportunités d'emploi.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante :  
**info@fromageriedeliledorleans.com**

**(Préciser le poste souhaité)**