



– DESCRIPTION DES POSTES –

Nous avons relancé le 1^{er} 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.

PLONGEUR.EUSE EN FROMAGERIE

Sous la supervision de la fromagère responsable de la production et selon les besoins du moment, le travail du plongeur.euse en fromagerie consiste principalement à :

RÔLE DU PLONGEUR.EUSE

- 1) Laver adéquatement le matériel servant à la production, les équipements et les locaux
- 2) Adopter un bon rythme de travail
- 3) Au besoin, peut être amené à effectuer différentes tâches reliées à la fabrication des fromages

NOS ATTENTES PAR RAPPORT À CE RÔLE

Veiller en tout temps à respecter les normes élevées de qualité, salubrité, santé et sécurité en vigueur au sein de l'entreprise.

Respecter les délais préétablis et les échéanciers de production. Établir des priorités dans la réalisation de son travail.

Salage, démoulage, retournements, suivis pour l'affinage, emballage et étiquetage des différents fromages pour leur mise en marché.

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 à partir de maintenant
- ❖ **Temps plein ou temps partiel**
- ❖ **Saisonnier ou à l'année**
- ❖ **Jour (semaine et/ou fin de semaine)**
- ❖ Doit **posséder un véhicule ou faire du co-voiturage**, car il y a absence de transport en commun dans le secteur

Note : La polyvalence est encouragée, car plusieurs autres tâches liées à la production fromagère peuvent être effectuées en parallèle.

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)