



– 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.

PRÉPARATEUR.RICE

DE PETITES DOUCEURS

Sous la supervision de la gérante ou de l'assistante.gérante de la boutique de la fromagerie, le travail d'aide général en boutique et en cuisine consiste principalement à :

RÔLE AIDE GÉNÉRAL

- 1) Faire la coupe de fromages et monter des assiettes de dégustation
- 2) Ensacher le fromage en grains
- 3) Voir à la propreté des lieux et des équipements conformément aux fiches techniques établies
- 4) Tenir un inventaire des produits et veiller à sa gestion
- 5) Exécuter les tâches en vue de respecter les standards de qualité établis

NOS ATTENTES PAR RAPPORT À CE RÔLE

Être responsable de la qualité de son service.

Être capable de travailler sous pression.

Adapter son rythme de travail en fonction des besoins de l'équipe et de la clientèle.

Comprendre et respecter les normes de qualité, d'hygiène et de salubrité ainsi que de santé et de sécurité de l'entreprise.

Contribuer à la cohésion et à la motivation de l'équipe.

Note : La liste des tâches énumérées ci-haut n'est pas exhaustive. Une capacité d'adaptation ainsi que la polyvalence sont donc de mise.

Profil recherché

- ❖ Être autonome et responsable;
- ❖ Être tolérant.e au stress;
- ❖ Posséder de la dextérité manuelle;
- ❖ Pouvoir exécuter ses tâches rapidement;
- ❖ Avoir une bonne résistance physique (fonction exigeant de travailler debout et la manipulation de certaines charges).

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 saisonnier disponible à partir de mai-juin**
- ❖ **Temps plein ou temps partiel**
- ❖ **Jour (semaine et/ou fin de semaine)**

*** Possibilité de combiner ce poste avec un poste à mi-temps comme préposé.e à la satisfaction client. Pour plus d'informations sur ce poste, consulter la page 8.**

Note : Le port d'un costume est obligatoire et est fourni par l'entreprise.

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

(Préciser le poste souhaité)