



## AVIS DE POSTE À POURVOIR

<b>TITRE DU POSTE</b>	<b>:</b>	<b>Aide-Fromager/Fromagère</b>
<b>STATUT</b>	<b>:</b>	<b>Permanent, temps plein</b>
<b>DATE PRÉVUE D'ENTRÉE EN FONCTION</b>	<b>:</b>	<b>Fin août – début septembre (à confirmer)</b>
<b>LIEU DE TRAVAIL</b>	<b>:</b>	<b>Sainte-Luce, Bas-Saint-Laurent</b>

---

### **Sommaire et principales fonctions :**

- Assister le maître fromager durant l'élaboration des fromages
- Assurer le suivi de la qualité des fromages en cours d'affinage (retournement, affinage, valider la température et l'humidité)
- Remplir les registres de fabrication
- Participer à l'exécution des tâches de lavage et d'assainissement
- Participer, si besoin à l'évaluation, la découpe et l'emballage des fromages, préparer les commandes
- Respecter les normes de Santé / Sécurité au travail / Qualité et Sécurité des aliments
- Autres tâches connexes

### **Exigences :**

- Maîtriser les normes et pratiques d'hygiène et de salubrité reliées au domaine bio-alimentaire; La formation en hygiène et salubrité alimentaires est requise.
- Personne très motivée et passionnée par le domaine fromager avec la capacité de travailler en mode multitâches;
- Proactif, autonome et débrouillard; Bonne capacité physique;
- Avoir le sens des responsabilités;
- Démontrer de l'initiative et un jugement indépendant.
- Environnement de travail non-fumeur

### **Conditions de travail :**

- Salaire offert : à discuter
- Nombre d'heures par semaine : 30 à 40 hrs, variable.
- Conditions diverses : Jours semaine et fin de semaine – 4 à 8 heures de travail par jour (et plus lorsque nécessaire)

**Contact :**

Christian Paturel (propriétaire de la fromagerie)

Téléphone : 418 739-3113

224 rte 132 Ouest, Ste-Luce, G0K 1P0

Courriel : [latetesurlebio@globetrotter.net](mailto:latetesurlebio@globetrotter.net)