



AIDE-FROMAGER

Nos futures recrues auront la responsabilité d'aider les fromagers dans la fabrication de différents types de fromages. Nous cherchons à combler le quart de soir du vendredi et du dimanche.

Les DÉFIS que nous offrons

- Assister les fromagers dans leurs fonctions de contrôle de procédés;
- Laver, assainir et effectuer l'entretien des équipements;
- Manipuler le fromage à différentes étapes de fabrication;
- Peser et placer des ingrédients dans les mélangeurs;
- Emballer le fromage sous différents formats;
- Vérifier les produits et les emballages en cours de production afin de s'assurer de leur conformité et de leur qualité;
- Compléter des rapports de production et de lavage ;
- Opérer divers équipements (ex. : laveuse à moule, moulin à fromages, détecteur de métal, etc.);
- Prendre des échantillons et effectuer des tests de qualité;
- Appliquer les politiques et règlements (SST, HACCP, SQF, etc.) de l'entreprise;
- Effectuer toutes autres tâches connexes ou demandées par son supérieur immédiat.

Vous vous démarquez avec le profil suivant

- Habiletés en calcul mental et en informatique;
- Capacité à travailler rapidement et de façon attentive;
- Être en mesure de manipuler des produits chimiques;
- Être capable de soulever des charges d'un maximum de 25 kg.

Salaire de 16.96\$ à 21.20\$ à l'embauche, selon l'expérience.

Nous offrons un salaire compétitif, des avantages sociaux concurrentiels et surtout, des rabais employés sur notre grande variété de produits !

Soumettez-nous votre candidature par courriel à rh@agrilait.com.
Pour toutes questions, vous pouvez communiquer avec Elizabeth Roy, Conseillère en ressources humaines, au eroy@agrilait.com.