

### FROMAGER

Relevant du coordonnateur de la fabrication, notre futur collègue devra faire preuve d'une grande autonomie et d'un sens des responsabilités marqué. Il est responsable des étapes de fabrication des différents fromages, soit le caillage, l'égouttage, le pressage et l'affinage.

#### **Les DÉFIS que nous offrons**

---

- Contrôler les procédés de fabrication et maturation ainsi que s'assurer du respect des plans de production et de la conformité et qualité du produit ;
- Opérer divers équipements (pasteurisateur, écrémeuse, cuiseur, fermentation du lait, etc.), préparer les ferments lactiques, la présure au lait chauffé et, au besoin, reconstituer les protéines;
- Surveiller attentivement la température, l'acidité, le taux d'humidité et la texture tout au long du procédé de fabrication du fromage afin de s'assurer de la conformité aux normes établies et apporter des ajustements si nécessaire;
- Planifier les productions (ferment, crème, protéine, etc.) avec l'aide du supérieur ;
- S'assurer du respect des normes et procédures lors du contrôle et de l'entretien des bassins de saumure;
- Valider l'inventaire et la qualité des intrants;
- Faire l'entretien sanitaire de l'équipement (N.E.P., pasteurisateur, réservoirs, etc.);
- Diriger, mobiliser, développer et former le personnel de la fabrication ;
- S'assurer de la coordination des tâches et du respect des procédures au niveau des tables et de l'emballage;
- Effectuer des tests et compléter les rapports de fabrication et d'assurance qualité;
- Être responsable du CCP2 pasteurisation du lait, du programme d'assainissement et des inspections pré-op et opérationnel (cailleurs et tables) ;
- S'assurer du respect des politiques et règlements (SST, HACCP, SQF, etc.) ;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.



**ST-GUILLAUME**  
FROMAGERIE

## Offre d'emploi – Fromager

### **Vous vous démarquez avec le profil suivant**

- A.E.C. en transformation des aliments avec spécialisation laitière ou équivalence (Les certificats de contrôle de la fabrication fromagère seront considérés)
- Aptitudes au niveau interpersonnel, en communication et pour le travail d'équipe ;
- Être autonome, rigoureux, avoir le souci des normes de qualité et avoir démontré par le passé son sens des responsabilités ainsi que son leadership positif ;
- Être en mesure de manipuler des produits chimiques et de soulever des poids pouvant excéder 20 kg ;
- Connaissances informatiques.

*Salaire de 19.47\$ à 24.34\$ à l'embauche, selon l'expérience.*

**Nous offrons des avantages sociaux concurrentiels et des rabais employés sur nos produits !**

Si tu es le candidat qu'il nous faut, envoie-nous ta candidature par courriel à [rh@agrilait.com](mailto:rh@agrilait.com).