

Fromager·ère - Artisan·e du Goût

- **Havre-aux-Maisons, Îles-de-la-Madeleine, QC**
- **Poste permanent, temps plein (40h/semaine, incluant certains week-ends)**
- ⌚ **Salaire : À discuter**



Rejoignez l'univers savoureux de la Fromagerie du Pied-De-Vent !

Nichée au cœur des Îles-de-la-Madeleine, notre fromagerie est reconnue pour ses fromages d'exception fabriqués avec du lait de vache de race Canadienne. Forts de notre savoir-faire artisanal et de notre passion pour le goût, nous produisons chaque année 45 000 kg de fromages primés. Venez participer à cette belle aventure !

Pourquoi choisir la Fromagerie du Pied-De-Vent ?

- ✓ **Ambiance chaleureuse** : Faites partie d'une équipe passionnée et soudée.
- ❀ **Équilibre travail-vie personnelle** : Un rythme qui respecte votre bien-être.
- **Avantages gourmands** : Profitez de nos fromages primés à prix préférentiels.
- ▲ **Un cadre unique** : Travaillez avec vue sur la mer et laissez-vous inspirer par les Îles.

Votre rôle au sein de notre équipe

Vous serez au cœur de la production, de la fabrication à l'affinage, en contribuant à garantir la qualité et l'authenticité de nos fromages.

Vos missions :

- ❖ Fabriquer nos différentes variétés de fromages selon les recettes traditionnelles.
- ❖ Veiller à la qualité à chaque étape du processus.
- ❖ Effectuer des contrôles et analyses pour garantir un produit d'exception.
- ❖ Assurer l'entretien des équipements dans le respect des normes sanitaires.
- ❖ Contribuer à une production plus responsable et durable.

Le profil idéal pour nous rejoindre

- ❖ **Formation** : Diplôme d'études secondaires requis (un plus si vous avez une spécialisation en transformation alimentaire).
- ❖ **Expérience** : Une expérience en production alimentaire est un atout.
- ❖ **Compétences** : Organisation, esprit d'équipe, capacité d'adaptation et envie d'apprendre.
- ❖ **Aptitudes physiques** : Pouvoir soulever plus de 20 kg et travailler debout dans un environnement dynamique.

Envie de faire partie de l'aventure ? Postulez dès maintenant en envoyant votre CV à info@fromageriedupieddevent.com. Une question ? Écrivez-nous !