



Offre d'emploi FROMAGER EN CHEF

Vous êtes un artisan fromager? La Vache à Maillotte est à la recherche d'un Fromager en chef pour veiller à la prise en charge de la fabrication de la production fromagère de l'entreprise!

Sous la supervision du directeur de production, le fromager en chef a pour fonction de veiller à l'exécution efficace et en temps opportun des activités de fabrication des fromages et à améliorer et/ou maintenir un standard de conformité dans les processus de fabrication.

Le ou la titulaire collabore avec le service de salubrité et contrôle de qualité du site.



SE CHARGER DES FONCTIONS DE FABRICATION ET DE FORMATION, C'EST-À-DIRE :

- Est en charge de toutes les équipes de production de fromage
- Lance les productions de fromage fin et frais
- S'assure de la qualité et de la quantité des ingrédients nécessaires à une recette de fabrication
- Élabore la création de nouveau fromage
- Gère les fabrications fromagères afin d'éviter les ruptures de stock
- Élabore et/ou améliore les techniques de fabrication, lorsque nécessaire
- S'assure du suivi de la qualité des produits finis
- S'assure de la qualité du travail des fromagers, affineur, aide-fromager et autres
- Résolve les problèmes de fabrication, y apporte les correctifs et s'assure du maintien
- Exécute d'autres projets donnés à la demande du directeur de production
- Assure un rôle de formateur auprès des fromagers
- Soutien technique
- Devient un référentiel dans l'entreprise

QUALITÉS

- Scolarité : secondaire V (obligatoire)
- Formation reconnue de fromager (ITA ST-HYACINTHE)
- Passionné par le fromage et la chimie des aliments
- Plusieurs années d'expérience dans le milieu sont requises
- Très grande rigueur et minutie dans l'exécution de son travail
- Esprit d'analyse et de résolution de problèmes
- Très bonne hygiène personnelle
- Démontrer une excellente patience, bon pédagogue (être en mesure de transmettre ses connaissances)
- Être en mesure de travailler debout durant de longues périodes
- Excellent sens de l'organisation; capacité à gérer simultanément plusieurs tâches et à établir des priorités
- Excellente aptitude à travailler en équipe et de façon sécuritaire

CONDITIONS DE TRAVAIL

Horaire de jour et soir au besoin (suivi et formation)

CONDITIONS SALARIALES

\$ 20.00 et plus selon expérience

Faites parvenir votre candidature à recrutement@equipelebleu.com avant le 20 mai prochain en mentionnant le poste chef fromager.
