

## OFFRE D'EMPLOI

# MANOEUVRE À LA FABRICATION FROMAGÈRE

---

### DESCRIPTION DE TÂCHES :

Située à St-Grégoire, la Fromagerie L'Ancêtre produit une importante variété de beurres et de fromages biologiques de qualité supérieure depuis 1992. Faites partie de la famille de La Fromagerie L'Ancêtre ! Votre raison d'être au sein de notre équipe : fabriquer avec passion des fromages biologiques que la clientèle prendra plaisir à savourer!

Le manœuvre participe à la fabrication du fromage à l'aide d'appareils permettant la cuisson, l'égouttage, le salage et le pressage des fromages jusqu'à leur conditionnement en meules. Il démoule, emballe et expédie le fromage en meules. Principales tâches:

- Vérifier la propreté des équipements avant leur utilisation et consigner au registre. Relaver au besoin;
- Monter les moules de 320 kg;
- Nettoyer et monter les moules de 19 kg;
- Assister le fromager lors du transfert et du soutirage;
- Selon le fromage fabriqué, mesurer et noter le PH et la température aux différentes étapes;
- Procéder à la cheddarisation, au salage, à la mise en moule, au pressage et à la fermeture des moules;
- Vérifier les meules déjà sous vide et compléter la palettisation;
- Démouler et mettre le fromage sous vide ou en saumure;
- Sortir l'Emmental de la saumure et le mettre sous vide;
- Préparer le matériel et aider au pré-pressage et à la mise en moules de l'Emmental;
- Nettoyer le matériel utilisé;
- Charger les camions pour l'expédition;
- Recevoir le lait et la crème et nettoyer le camion et le linéaire de réception;
- Mettre le ferment en bidons et nettoyer le fermenteur;
- Préparer et pasteuriser le lait pour le ferment ou pour les faisselles, procéder à l'ensemencement;
- Emballer le fromage en grains; Procéder à la fonte de beurre;
- Ranger le matériel reçu des fournisseurs ou du plan 2;
- Commander des étiquettes pour la production de jour et la fin de semaine;
- Étiqueter tout le fromage mis sous vide et les 640 livres de fromage fermés;
- Nettoyer l'environnement selon l'horaire établi;
- Remplir et signer les formulaires de fabrication, de démoulage, de nettoyage, de pasteurisation, les chartes de pasteurisation et de CIP, et autres documents;
- Faire la tournée de fermeture de l'usine;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

### EXIGENCES SPÉCIFIQUES (FORMATION, EXPÉRIENCE, ETC.) :

- Diplôme d'études secondaires ou expérience pertinente;
- Formation de base en hygiène et salubrité en industrie alimentaire;
- Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (S.I.M.D.U.T.) (un atout)

## **PROFIL RECHERCHÉ :**

Savoir-être requis:

- Motivation;
- Dynamisme;
- Bon esprit d'équipe;
- Avoir une bonne hygiène;
- Respect des consignes;
- Ponctualité;
- Assiduité.

## **CONDITIONS DE TRAVAIL :**

- Temps plein
- Quart de jour (6h30 à 14h30), quart de soir (14h30 à 23h00)
- Formation offerte sur l'hygiène et salubrité en industrie alimentaire
- Salaire : Selon l'expérience, de 12,25 \$ à 18,75 \$ / heure
- Assurances collectives et REER collectif (avec participation de l'employeur)

## **COORDONNÉES DE L'EMPLOYEUR**

---

**Nom de l'entreprise : Fromagerie L'Ancêtre**

**Adresse complète :** 1615, boulevard de Port Royal, Bécancour (Qc) G9H 1X7

**Téléphone :** (819) 233-9157

## **POUR POSER VOTRE CANDIDATURE :**

**Personne contact :** Nancy Boulanger  
Directrice financière et administratif  
Courriel : [nboulanger@fromagerieancetre.com](mailto:nboulanger@fromagerieancetre.com)

**Aucune date limite pour postuler**

**Entrée en fonction dès que possible**