Aide-fromager

FROMAGERIE L'ANCÊTRE INC.

Job ID
40062

VIEW THIS JOB ONLINE: https://www.firstnationsjob.com/jobs/40062

LOCATION	DATE POSTED	EXPIRY DATE
1615 boul. de Port-Royal, Bécancour (Québec) G9H 1X7 Canada, Bécancour (Québec), QC| Quebec	12-05-2026	08-05-2027

TYPE OF JOB	SALARY	MIN. EXPERIENCE	MIN. EDUCATION
Full Time	CAD 19,85 – 22,35$/h selon l'expérience	1 to less than 7 months	No degree, certificate or diploma

Job Details

Titre d'emploi: Aide-fromager - CNP 95106

Détails du poste

Secteur : Transformation alimentaire
Horaire : Jour/ Soir / Fin de semaine
Type de poste : Temps plein (40h/semaine)

Salaire : 19,85 – 22,35$/h selon l'expérience

Langue parlée : Français ou Anglais
Langue écrite : Français ou Anglais
Postes disponibles: 3

Conditions:
Assurances collectives: Assurance vie, maladie-complémentaire, invalidité, médicaments, voyage
Régime de retraite (REER collectif) après 3 mois de service
Rabais employés sur tous les produits vendus en boutique
Vêtements et équipements de travail fournis

Description
Voici les compétences que nous recherchons :
6 mois d'expérience pertinente.

Tâches :
- Vérifier la propreté des équipements avant le début des opérations. Reprendre le nettoyage de ceux-ci au besoin;
- Assister les fromagers lors du transfert du lait dans les bassins ou du caillé vers les tables de fabrication ainsi que pour le soutirage;

- Selon le fromage fabriqué, mesurer et noter le pH et la température lors des différentes étapes;
- Procéder à la découpe du fromage en bloc (slab) puis à l’empilage et au retournement de ses blocs de fromage (processus de cheddarisation);
- Déchiqueter les blocs de fromages à l’aide de l’équipement prévu à cet effet puis procéder au salage du fromage déchiqueté;
- Préparer le matériel requis, procéder au prépressage, à la mise en moule et au pressage du fromage dans les moules;
- Compléter la fermeture des moules pour laisser reposer le fromage pressé dans les moules afin de former les meules de 19 kg;
- Démouler et emballer le fromage sous vide ou le mettre en saumure selon le type de fromage fabriqué. Le fromage mis en saumure sera éventuellement mis sous vide également;
- Vérifier les meules déjà emballées sous vide et compléter la palettisation;
- Étiqueter tout le fromage emballé sous vide et le palettiser afin qu’il soit prêt à être expédié;
- Nettoyer l’environnement de travail et les équipements de fabrication selon la planification établie;
- Emballer le fromage en grains pour les productions quotidiennes;
- Participer aux activités de fabrication du beurre lorsque requis;
- Remplir et signer les formulaires de production requis;
- Effectuer toute autre tâche connexe.

Lieu de travail:
Bécancour (Québec)

Soumettez votre demande à l'attention de:
Michaël Duval - DRH
Courrier électronique : rh@fromagerieancetre.com

Le sexe masculin n'est utilisé que pour alléger le texte.

Job Description

Tâches :
- Vérifier la propreté des équipements avant le début des opérations. Reprendre le nettoyage de ceux-ci au besoin;
- Assister les fromagers lors du transfert du lait dans les bassins ou du caillé vers les tables de fabrication ainsi que pour le soutirage;
- Selon le fromage fabriqué, mesurer et noter le pH et la température lors des différentes étapes;
- Procéder à la découpe du fromage en bloc (slab) puis à l’empilage et au retournement de ses blocs de fromage (processus de cheddarisation);
- Déchiqueter les blocs de fromages à l’aide de l’équipement prévu à cet effet puis procéder au salage du fromage déchiqueté;
- Préparer le matériel requis, procéder au prépressage, à la mise en moule et au pressage du fromage dans les moules;
- Compléter la fermeture des moules pour laisser reposer le fromage pressé dans les moules afin de former les meules de 19 kg;
- Démouler et emballer le fromage sous vide ou le mettre en saumure selon le type de fromage fabriqué. Le fromage mis en saumure sera éventuellement mis sous vide également;
- Vérifier les meules déjà emballées sous vide et compléter la palettisation;
- Étiqueter tout le fromage emballé sous vide et le palettiser afin qu’il soit prêt à être expédié;

- Nettoyer l’environnement de travail et les équipements de fabrication selon la planification établie;
- Emballer le fromage en grains pour les productions quotidiennes;
- Participer aux activités de fabrication du beurre lorsque requis;
- Remplir et signer les formulaires de production requis;
- Effectuer toute autre tâche connexe.

Downloaded from firstnationsjob.com on 30-10-2026