

Aide-fromager

FROMAGERIE L'ANCÊTRE INC.

Job ID

40062VIEW 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	08-11-2026	
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

Nom de l'entreprise?: FROMAGERIE L'ANCÊTRE INC.

Adresse complète du bureau : 1615 boul. de Port-Royal, Bécancour (Québec) G9H 1X7 Canada

Forme

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?:

1615 boul. de Port-Royal, Bécancour (Québec) G9H 1X7 Canada

Soumettez votre demande à l'attention de?: Michaël Duval – Responsable des RRHH

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.