JOURNALIER/ÈRE DE PRODUCTION EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Temps plein

Conserverie de viande et de fromage, Détour en France offre aux éleveurs et distributeurs du Québec un service de conception et de production de charcuteries à longue conservation depuis plus de 20 ans. Notre équipe cuisine rillettes, terrines, saucissons secs et mousses à partir de gibiers et de fromages de nos régions, sans agents de conservation ajoutés.

Afin de supporter notre développement, nous sommes à la recherche d'un ou d'une collègue de plus pour compléter notre équipe. Cette personne devra être polyvalente et aimer les tâches variées car elle sera appelée à supporter l'ensemble des autres membres de l'équipe dans leurs diverses tâches.

Tâches :

- Préparations des viandes et ingrédients;
- Assemblages des différentes recettes;
- Mise en pots;
- Nettoyage et assainissement;
- Plonge.

Profil recherché :

- DEP dans un des domaines suivants serait un atout: cuisine, boucherie, opération d'équipement de transformation alimentaire (un atout);
- Expérience de travail pertinente dans une cuisine commerciale ou dans un environnement de transformation alimentaire sera considérée comme une équivalence à une formation académique;
- Bonne forme physique, tolérance aux changements de températures;
- Rigueur et minutie;
- Personnalité enjouée et dynamique.

Conditions :

- Salaire à discuter, selon expérience;
- Assurance collective;
- RVER avec participation de l'employeur;
- 34 heures sur semaine, du mardi au vendredi (aucun soir et aucune fin de semaine travaillés);
- Prime de fin d'année.

Envoie des candidatures par courriel : info@detourenfrance.com

312-A, rue Industrielle, Lac Etchemin, G0R 1S0