

DATE DE L'OFFRE : 2015

## OFFRE D'EMPLOI



La Fromagerie Lemaire Ltée est une fromagerie spécialisée dans la fabrication de fromages en grains et de fromage suisse, en affaires depuis 1956. L'entreprise est réputée pour son fromage frais du jour vendu partout dans la région de Drummondville, Trois-Rivières et les alentours. L'entreprise est présentement à la recherche de candidats pour combler le poste suivant :

### TECHNICIEN/NE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

Lieu de travail : St-Cyrille de Wendover

Statut : temporaire, temps plein, jour

Nombre d'heures par semaine : 40 heures

Salaire : 15\$/ heure

Type de poste : temporaire de mai 2015 à mai 2016

Diplôme ou formation demandée : technique de transformation des aliments ou technique de diététique

#### LES DÉFIS À RELEVER

Sous la supervision de la responsable contrôle de la qualité votre mandat consiste à :

Effectuer les analyses microbiologiques sur les fromages, faire la lecture des plaques et transcrire les résultats à l'ordinateur

Préparer les échantillons pour faire les envois d'analyses à l'externe

Effectuer les prélèvements environnementaux et effectuer les analyses

Effectuer les analyses de composition sur les fromages, lait et crème

Remplir les différents registres de vérification

Faire les tournées de vérification d'hygiène et de propreté

Remplir les demandes d'action corrective

#### VOUS POSSÉDEZ LE PROFIL SUIVANT

Rigueur, bonne capacité d'adaptation, initiative, bonne gestion du stress, facilité à communiquer, débrouillardise, efficacité, ponctualité, autonomie, respect, expérience en usine alimentaire un atout.

#### POUR POSTULER

Si vous désirez joindre les rangs d'une organisation d'avenir offrant une ambiance de travail positive et stimulante, joignez-vous à notre équipe en nous faisant parvenir votre curriculum vitae à Marie Dumont, responsable contrôle de la qualité par courriel [mdumont@fromagerie-lemaire.ca](mailto:mdumont@fromagerie-lemaire.ca), par télécopieur (819) 478-5130 ou par téléphone (819) 478-0601.