







Entreprise familiale établie depuis 2004, La Jambonnière, producteur de porc reconnu pour sa qualité et ses produits dérivés, est à la recherche de personnes dynamiques pour se joindre à son équipe en tant que :

Responsable des commandes

Sous la direction du propriétaire, vous participerez activement à la préparation des produits de l'entreprise.

Vous aurez les responsabilités suivantes :

-  Préparer les commandes demandées
-  Trancher les viandes à l'aide d'une trancheuse automatisée
-  Superviser l'employé à l'emballage
-  S'occuper de la documentation et des rapports de qualité




Qualifications recherchées :

- DEC en transformation des aliments ou diététique (ou toute autre expérience pertinente)
- Formation en contrôle de la qualité
- Attestation hygiène et salubrité (un atout)
- Leadership, autonomie, initiative et posséder un bel esprit d'équipe
- Bonne capacité physique (doit être capable de lever des charges de 22 kilos)
- Être capable de travailler dans un climat froid

Journalier à l'emballage

Sous la responsabilité de son superviseur, vous participerez activement à l'emballage des produits de l'entreprise selon les critères de qualité.

Vous aurez les responsabilités suivantes :

-  Emballer les produits carnés sous vide
-  Étiquetage des produits
-  Respecter les critères de qualité

Qualifications recherchées :

- Bonne capacité physique et rigueur
- Dynamisme et aimer le travail d'équipe
- Facilité d'apprentissage

Ce que nous offrons :

Un milieu de travail stimulant et des possibilités de développement professionnel très intéressantes. Horaire de travail temps plein 40 heures : Lundi au vendredi de 6h à 14h30

Vous pouvez nous faire parvenir votre candidature à l'adresse suivante :

La Jambonnière, 179 Rang 11, St-Rémi de Tingwick, JOA 1K0,
par télécopieur au 819-359-2055 ou par courriel à marigro@ivic.qc.ca