



## Offre d'emploi

# Manœuvre en conditionnement alimentaire

Cultur'Innov est à la recherche de manœuvres pour rejoindre son équipe dynamique et innovante. Cette personne joindra l'équipe en conditionnement et transformation alimentaire du Centre d'innovation en culture émergentes (CICÉ).

Le centre de conditionnement et transformation alimentaire du CICÉ est à la fois un centre de recherche en innovation alimentaire « de la terre à la table », en création de produits alimentaires et à la fois des services de location de cuisine commerciale et d'aide à la transformation alimentaire. Il comprend des espaces de congélation, deux laboratoires de transformation et une cuisine commerciale. Il permet l'accès à des équipements spécialisés pour le conditionnement et la transformation, tels que presse à jus, broyeur, lyophilisateur, déshydrateur, sorbetière, transformateur d'aliments multi fonction (RoboQbo), Four combi, etc. Ainsi, le centre traitera à la fois les produits issus de son verger expérimental et ceux de ses membres et clients. Il est situé à St-Camille, à 45 min de Sherbrooke et à 20 min de Val-des-Sources.

Vous êtes prêt pour un défi à long terme ? Vous aimez réaliser une diversité de tâches? Les petits fruits émergents, les champignons et les plantes médicinales ou aromatiques vous interpellent ? Si vous ne craignez pas le froid (-18°C) et que vous aimez que ça bouge, ce poste est fait pour vous?

### **Quelles seront vos responsabilités :**

Sous la supervision du responsable en transformation alimentaire, vous travaillerez au conditionnement et transformation de petits fruits émergents pour la coopérative ou des clients. Vos principales tâches seront :

- Effectuer les activités de tri des fruits dans une chambre réfrigérée (congélateur)
- Préparer les ingrédients, les équipements et les matériaux nécessaires à la transformation des aliments
- Effectuer certaines activités de première transformation alimentaire telles que presser (extraction du jus), déshydrater, lyophiliser, moudre, tamiser, pasteuriser, triturer (extraction de l'huile), etc.
- Vérifier la qualité des produits et les emballer (ensacher, mettre dans des boîtes, etc.)
- Préparer des commandes pour l'expédition (préparer des palettes, etc.)
- Veiller à la propreté ainsi qu'à l'assainissement de l'équipement et des espaces de travail afin de maintenir les standards de l'industrie concernant les normes d'hygiène et salubrité alimentaire
- Rédiger des registres précis pour le contrôle de l'inventaire et de l'hygiène

**Votre profil :**

- Bonne vision et bon sens de l'observation
- Bonne dextérité manuelle et rapidité d'exécution
- Facilité à travailler en équipe
- Bonnes méthodes de travail et gestion de temps
- Débrouillard, autonome, responsable et organisé
- Sens de l'initiative, minutieux et de la rigueur
- Bon esprit d'équipe et attitude positive
- Bonne tolérance pour le travail routinier et le travail au froid (tri des fruits à -18°C)
- Respect des normes et règlements
- Souci du travail bien fait
- Bonne flexibilité dans l'horaire de travail, avec la possibilité de parfois travailler le soir et la fin de semaine
- Expérience ou formation dans le domaine du conditionnement ou de la transformation alimentaire est un atout

**Ce que nous offrons :**

- Un  **salaire**  entre 18,99 \$/h et 23.64 \$/h selon expérience, basé sur l'échelle salariale de la coopérative
- Horaires flexibles selon les saisons
- Un travail dans un environnement stimulant où les tâches sont variées
- Faire partie d'une petite équipe efficace construite sur les valeurs d'entraide, de communication et de confiance
- Bonne ambiance de travail où l'autonomie et le leadership sont fortement encouragés
- Des rabais exclusifs sur l'achat des produits de la coopérative
- Vous n'avez pas de formation? Pas de problème, nous vous le montrerons!

**Votre lieu de travail :**

- Centre de conditionnement et transformation, rue Miquelon à St-Camille, Québec

**Votre horaire de travail :**

- Emploi permanent
- Généralement du lundi au vendredi - 35 h/semaine

**Date prévue d'entrée en fonction :** Au plus tard en avril 2024

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir leur curriculum vitæ et une lettre de présentation avant le 25 février 2023 à l'attention de Pierre-Claude Roy, Directeur général, à l'adresse suivante : [emploi-transfo@culturinnov.qc.ca](mailto:emploi-transfo@culturinnov.qc.ca)

Seules les personnes sélectionnées pour passer en entrevue seront contactées.