



Bonjour !

Nous sommes à la recherche de personnes retraitées qui ont envie de vivre une expérience enrichissante ! Cette expérience leur permettrait assurément de mettre leurs compétences au service d'une clientèle locale et touristique diversifiée, amateur de fromages et de produits fins du terroir.

Nous sommes une petite fromagerie familiale artisanale qui a relancé la recette du premier fromage fabriqué en Amérique ! Il s'agissait d'un projet de retraite pour les propriétaires qui sont encore très actifs dans l'entreprise. Nous sommes situés dans un cadre enchanteur sur l'Île d'Orléans et nous en sommes à notre 16^e année d'existence.

Voici les postes offerts

Postes saisonniers à notre boutique (juin à octobre) à temps plein ou à temps partiel :

- Préposé(e) à la vente, assistant(e) gérant(e) en boutique et aide général en boutique.

Postes à l'année ou saisonniers à la fromagerie à temps plein ou à temps partiel :

- Préposé(e) à la production fromagère et plongeur(euse) en fromagerie.

Nous vous invitons à consulter ci-dessous les fichiers PDF comportant les détails et les conditions des différents postes offerts. Aussi, vous pourrez prendre connaissances de différents témoignages d'employés ayant travaillé ou travaillant actuellement chez nous (voir fichier PDF: *Les Fromages de l'île d'Orléans_Témoignages d'employés*).

Finalement, voici le lien Youtube de notre Vidéo-Témoignages :

<https://www.youtube.com/watch?v=uzoyQDgPS7c&feature=youtu.be>

Veillez prendre note que toutes ces informations sont aussi disponibles sur notre site Internet à l'adresse — www.fromagesdeliledorleans.com — dans la section : *Nous embauchons*.

Faites-nous parvenir votre curriculum vitea et qui sait, vous ferez peut-être partie de notre histoire !

Marie-Ève Labbé

Les Fromages de l'île d'Orléans
2950, chemin Royal
Sainte-Famille, Île d'Orléans
(Québec) G0A 3P0
Tél. : 418 829-0177

Site Internet : www.fromagesdeliledorleans.com

Courriel : fromagesdeliledorleans@videotron.ca



– FICHE DE RECRUTEMENT –

Nous avons relancé le 1^{er} fromage fabriqué en Amérique!

Chez nous, nous fabriquons non seulement le cheese,
mais nous le transmettons aussi!

Rejoignez-vous à notre équipe dynamique et passionnée,
vous y avez certainement un rôle à jouer et une expérience à vivre!

POURQUOI VENIR TRAVAILLER AUX FROMAGES DE L'ISLE D'ORLÉANS ?

- *Entreprise familiale artisanale*
- *Employeurs conciliants et ouverts d'esprit*
- *Fabrication et vente d'un fromage historique*
- *Tâches et responsabilités variées*
- *Ambiance de travail chaleureuse et dynamique*
- *Clientèle touristique de partout dans le monde*
- *Salaire compétitif*
- *Possibilité d'allocation pour le transport*
- *Escompte sur les produits vendus en boutique*

OFFRES D'EMPLOI 2020

- **PRÉPOSÉ(E) À LA PRODUCTION FROMAGÈRE -** p. 4 - 5
- **PLONGEUR(EUSE) EN FROMAGERIE -** p. 6 - 7
- **PRÉPOSÉ(E) À LA VENTE -** p. 8 - 9
- **ASSISTANT(E) GÉRANT(E) EN BOUTIQUE -** p. 10 - 11
- **AIDE GÉNÉRAL EN BOUTIQUE ET EN CUISINE -** p. 12 - 13

Mission de l'entreprise

Les Fromages de l'isle d'Orléans souhaite préserver un patrimoine vivant de la disparition et assurer la pérennité d'une recette ancestrale. La fromagerie veut faire découvrir ce fromage patrimonial, ainsi que les autres fromages qu'elle fabrique, à une clientèle locale et touristique amateur de fromages du terroir québécois.

Vision

Sensibiliser les gens à la consommation de fromages artisanaux et les fidéliser grâce à la qualité de nos produits, le service professionnel offert et l'expérience client.

Valeurs d'entreprise

- Respect -

Traiter ses collègues et les clients comme nous aimerions être traités.

- Qualité -

Offrir un service de grande qualité et des produits irréprochables.

- Partage -

Faire vivre une expérience à notre clientèle en partageant l'histoire unique du fromage de l'isle d'Orléans et en lui faisant découvrir nos produits grâce à la passion qui nous anime.

PRÉPOSÉ(E) À LA PRODUCTION FROMAGÈRE

Sous la supervision de la fromagère responsable de la production et selon les besoins du moment, le travail du préposé(e) à la production fromagère consiste principalement à :

RÔLE DU PRÉPOSÉ(E)

NOS ATTENTES PAR RAPPORT À CE RÔLE

- | | |
|---|---|
| 1) Effectuer différentes tâches reliées à la fabrication des fromages | Salage, démoulage, retournements, suivis pour l'affinage, emballage et étiquetage des différents fromages pour leur mise en marché. |
| 2) Contribuer à la fabrication de fromages artisanaux uniques et de qualité irréprochable | Respecter les recettes de fromages préétablies, les techniques de travail et les exigences sanitaires en vigueur. Se soucier du travail bien fait et être responsable de la qualité de son produit. |
| 3) Laver adéquatement le matériel servant à la production, les équipements et les locaux | Veiller en tout temps à respecter les normes élevées de qualité, salubrité, santé et sécurité en vigueur au sein de l'entreprise. |
| 4) Adopter un bon rythme de travail | Respecter les délais préétablis et les échéanciers de production. Établir des priorités dans la réalisation de son travail. |

Profil recherché

- ❖ Autonomie, minutie et précision;
- ❖ Bonne capacité de mémorisation, rigueur et constance;
- ❖ Disponibilité, flexibilité, polyvalence;
- ❖ Aisance à travailler seul au sein d'une équipe de travail;
- ❖ Connaissances en hygiène et salubrité (un atout);
- ❖ Connaissances en production fromagère (un atout);
- ❖ Avoir une bonne résistance physique (capacité à manipuler sans difficulté des charges d'environ 25 kg, à répéter plusieurs fois une tâche ou un mouvement et à travailler debout sur de longues périodes.)

Conditions particulières

- ❖ **Lieu de travail : Sainte-Famille, Île d'Orléans (Québec)**
- ❖ Posséder une voiture est un **atout majeur**
- ❖ Poste disponible à partir de mai
- ❖ **Temps plein ou temps partiel**
- ❖ **Jour (semaine et/ou fin de semaine)**

Note : Pour occuper un poste en production fromagère, l'odorat est un sens qui doit être très développé et non altéré par une source externe; nous recherchons des candidats(es) non-fumeurs(ses) afin de ne pas nuire à l'un de nos outils de travail principaux, le nez.

CANDIDATURES SPONTANÉES

En tout temps, vous êtes invité(e) à nous envoyer votre CV. Nous évaluerons si vos connaissances et vos compétences peuvent se conjuguer à de futures opportunités d'emploi.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante :
fromagesdelisledorleans@videotron.ca

(Préciser le poste souhaité)

PLONGEUR(EUSE) EN FROMAGERIE

Sous la supervision de la fromagère responsable de la production et selon les besoins du moment, le travail du plongeur(euse) en fromagerie consiste principalement à :

RÔLE DU PLONGEUR(EUSE)

- 1) Laver adéquatement le matériel servant à la production, les équipements et les locaux
- 2) Adopter un bon rythme de travail
- 3) Effectuer différentes tâches reliées à la fabrication des fromages

NOS ATTENTES PAR RAPPORT À CE RÔLE

Veiller en tout temps à respecter les normes élevées de qualité, salubrité, santé et sécurité en vigueur au sein de l'entreprise.

Respecter les délais préétablis et les échéanciers de production. Établir des priorités dans la réalisation de son travail.

Salage, démoulage, retournements, suivis pour l'affinage, emballage et étiquetage des différents fromages pour leur mise en marché.

Profil recherché

- ❖ Autonomie, minutie et précision;
- ❖ Bonne capacité de mémorisation, rigueur et constance;
- ❖ Disponibilité, flexibilité, polyvalence;
- ❖ Aisance à travailler seul au sein d'une équipe de travail;
- ❖ Connaissances en hygiène et salubrité (un atout);
- ❖ Connaissances en production fromagère (un atout);
- ❖ Avoir une bonne résistance physique (capacité à manipuler sans difficulté des charges d'environ 25 kg, à répéter plusieurs fois une tâche ou un mouvement et à travailler debout sur de longues périodes.

Conditions particulières

- ❖ **Lieu de travail : Sainte-Famille, Île d'Orléans (Québec)**
- ❖ Posséder une voiture est un **atout majeur**
- ❖ Poste disponible à partir de juin
- ❖ **Temps plein ou temps partiel**
- ❖ **Jour (semaine et/ou fin de semaine)**

Note : Pour occuper un poste en production fromagère, l'odorat est un sens qui doit être très développé et non altéré par une source externe; nous recherchons des candidats(es) non-fumeurs(ses) afin de ne pas nuire à l'un de nos outils de travail principaux, le nez.

CANDIDATURES SPONTANÉES

En tout temps, vous êtes invité(e) à nous envoyer votre CV. Nous évaluerons si vos connaissances et vos compétences peuvent se conjuguer à de futures opportunités d'emploi.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante :
fromagesdelisledorleans@videotron.ca

(Préciser le poste souhaité)

PRÉPOSÉ(E) À LA VENTE

Sous la supervision de la gérante ou de l'assistant(e) gérant(e) de la boutique de la fromagerie, le travail du préposé(e) à la vente consiste principalement à :

RÔLE PRÉPOSÉ(E) À LA VENTE

NOS ATTENTES PAR RAPPORT À CE RÔLE

- | | |
|--|--|
| 1) Accueillir les visiteurs | Formuler à notre clientèle un mot de bienvenue et d'au revoir. Rester disponible et présent pour le client en tout temps et ce, avec le sourire. |
| 2) Offrir en dégustation nos fromages et informer les clients sur l'histoire et sur nos fromages | Être bien informé sur nos produits et ce qui nous distingue. Veiller à en informer les clients et à le transmettre avec enthousiasme.

Note : Un document intitulé « Questions sur l'histoire du fromage et de la fromagerie » sera fourni par l'entreprise. |
| 3) Conseiller la clientèle à propos de nos divers produits (fromages et produits du terroir) | Être attentif aux besoins du client. Avoir une écoute active. Agir en tant que connaisseur du milieu des fromages et des produits offerts en boutique.

Note : Un document intitulé « Guide de formation sur le fromage » sera fourni par l'entreprise. |
| 4) Contribuer à garder l'environnement de travail propre en tout temps conformément aux fiches techniques établies | Comprendre et respecter les normes de qualité, d'hygiène et de salubrité ainsi que de santé et de sécurité de l'entreprise.

Note : Des tableaux de tâches seront fournis par l'entreprise. |
| 5) Offrir à notre clientèle un service irréprochable en tout temps | Refléter l'image de notre entreprise positivement. |

Profil recherché

- ❖ Dynamique, polyvalent(e), travaillant(e), proactif(ve), responsable;
- ❖ Passionné(e) par le service à la clientèle;
- ❖ Facilité à s'exprimer;
- ❖ Capacité à s'exprimer en anglais;
- ❖ Intérêt pour l'histoire et/ou les fromages;
- ❖ Profil théâtral (un atout);
- ❖ Avoir une bonne résistance physique (fonction exigeant de travailler debout).

Conditions particulières

- ❖ **Lieu de travail : Sainte-Famille, Île d'Orléans (Québec)**
- ❖ **Poste saisonnier disponible à partir de juin**
- ❖ **Temps plein ou temps partiel**
- ❖ **Jour (semaine et/ou fin de semaine)**

*** Possibilité de combiner ce poste avec un poste à mi-temps comme aide général. Pour plus d'informations sur ce poste, consulter la page 12.**

Note : Le port d'un costume d'époque est obligatoire et est fourni par l'entreprise.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante :

fromagesdelisledorleans@videotron.ca

(Préciser le poste souhaité)

ASSISTANT(E) GÉRANT(E)

Raison d'être de l'emploi d'assistant(e) gérant(e)

Sous la supervision de la gérante, l'assistant(e) gérant(e) a la responsabilité d'assurer le bon fonctionnement de la boutique ainsi que l'excellence du service à la clientèle. Remplaçant la gérante lorsque celle-ci est absente, l'assistant(e) gérant(e) doit contribuer et aider à l'atteinte des objectifs globaux et du maintien des standards de l'entreprise *Les Fromages de l'isle d'Orléans*, tout en motivant l'équipe.

RÔLE DE L'ASSISTANTE(E)

- 1) S'assurer de la bonne marche des opérations durant l'absence de la gérante
- 2) Faire l'inventaire, préparer les commandes de fromages et d'autres produits et placer la marchandise
- 3) Veiller à la propreté des lieux
- 4) Agir en tant que modèle en tout temps

NOS ATTENTES PAR RAPPORT À CE RÔLE

S'assurer que les employés sont occupés aux bonnes tâches ainsi que de la satisfaction des clients. Avoir de l'initiative et être en mode solution en l'absence de la gérante.

Planifier les commandes, la réception des marchandises et assurer la mise en place du visuel.

Participer à la gestion de l'image visuelle de la boutique, la maintenance de la boutique, de la terrasse, du stationnement, des toilettes et de l'arrière-boutique conformément aux fiches techniques établies.

Motiver l'équipe : créer un environnement de travail positif à la recherche de l'excellence et développer le sentiment d'appartenance et de fierté de travailler pour *Les Fromages de l'isle d'Orléans*. Transmettre la mission, la vision et les valeurs de l'entreprise à son équipe.

Profil recherché

- ❖ Aptitude de leader ayant des habiletés à motiver;
- ❖ Entregent et esprit d'équipe;
- ❖ Passion pour la vente, la gestion, l'histoire et le domaine fromager;
- ❖ Maîtrise de l'anglais parlé;
- ❖ Orienté(e) vers les résultats et à l'écoute des besoins;
- ❖ Responsable, proactif(ve) et diplomate;
- ❖ Capacité à travailler dans un environnement en constante évolution.

Conditions particulières

- ❖ **Lieu de travail : Sainte-Famille, Île d'Orléans (Québec)**
- ❖ **Poste saisonnier disponible à partir de juin**
- ❖ **Temps plein**
- ❖ **Jour (semaine et/ou fin de semaine)**

Note : Le port d'un costume d'époque est obligatoire et est fourni par l'entreprise.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante :
fromagesdelisledorleans@videotron.ca

(Préciser le poste souhaité)

AIDE GÉNÉRAL EN BOUTIQUE ET EN CUISINE

Sous la supervision de la gérante ou de l'assistant(e) gérant(e) de la boutique de la fromagerie, le travail d'aide général en boutique et en cuisine consiste principalement à :

RÔLE AIDE GÉNÉRAL

- ❖ Exécuter des préparations de base pour certains plats
- ❖ Faire la coupe de fromages et monter des assiettes de dégustation
- ❖ Faire le service de lait frappé et de fromage glacé
- ❖ Ensacher le fromage en grains
- ❖ Voir à la propreté des lieux et des équipements conformément aux fiches techniques établies
- ❖ Tenir un inventaire des produits et veiller à sa gestion
- ❖ Exécuter les tâches en vue de respecter les standards de qualité établis

NOS ATTENTES PAR RAPPORT À CE RÔLE

- ❖ Être responsable de la qualité de son service
- ❖ Être capable de travailler sous pression
- ❖ Adapter son rythme de travail en fonction des besoins de l'équipe et de la clientèle
- ❖ Comprendre et respecter les normes de qualité, d'hygiène et de salubrité ainsi que de santé et de sécurité de l'entreprise
- ❖ Contribuer à la cohésion et à la motivation de l'équipe

Note : La liste des tâches énumérées ci-haut n'est pas exhaustive. Une capacité d'adaptation ainsi que la polyvalence sont donc de mise.

Profil recherché

- ❖ Être autonome et responsable;
- ❖ Être tolérant(e) au stress;
- ❖ Posséder de la dextérité manuelle;
- ❖ Pouvoir exécuter ses tâches rapidement;
- ❖ Avoir une bonne résistance physique (fonction exigeant de travailler debout et la manipulation de certaines charges).

Conditions particulières

- ❖ **Lieu de travail : Sainte-Famille, Île d'Orléans (Québec)**
- ❖ **Poste saisonnier disponible à partir de juin**
- ❖ **Temps plein ou temps partiel**
- ❖ **Jour (semaine et/ou fin de semaine)**

*** Possibilité de combiner ce poste avec un poste à mi-temps comme préposé(e) à la vente. Pour plus d'informations sur ce poste, consulter la page 8.**

Note : Le port d'un costume est obligatoire et est fourni par l'entreprise.

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae à l'adresse suivante :
fromagesdelisledorleans@videotron.ca

(Préciser le poste souhaité)



TÉMOIGNAGES

« Si vous désirez travailler dans une entreprise familiale où les propriétaires s'impliquent totalement, au lieu d'observer et critiquer sans savoir en quoi consistent les tâches, vous serez choyés. Cette belle dynamique fait en sorte que les employés sont motivés, à l'image de cette famille humaine et véhiculant de belles valeurs.

De plus, travailler chez *Les Fromages de l'Isle d'Orléans* nous fait voyager... sur place. Tout d'abord un voyage dans le temps, plus précisément en 1635, les touristes vous demanderont de se faire photographier avec vous dans votre beau costume d'époque. L'autre aspect voyage est celui de la diversité de la provenance des visiteurs. Jamais je n'aurais pu imaginer parler anglais avec des Australiens, des British, des Argentins, des Asiatiques, des visiteurs des États-Unis et des provinces du Canada anglais, pour ne nommer que ceux-là. Les Français sont aussi très présents et plutôt emballés.

Vous recherchez un emploi d'été unique et enrichissant, je vous le recommande! »

Brigitte Vaillancourt (Retraitée)

« À la boutique de la fromagerie, les journées ne se ressemblent pas, l'ennui n'y a pas sa place. Pendant 5 étés, j'ai pu y développer mon sens des responsabilités, améliorer mon anglais et créer de nouvelles amitiés. Avoir du plaisir tout en travaillant, c'est ce qui décrit le mieux un emploi estival comme celui-ci!

Bien difficile de décrire en peu de mots une telle expérience! :) »

Camille Perreault



TÉMOIGNAGES (SUITE)

« J'ai travaillé pour *Les Fromages de l'île d'Orléans* durant une période de deux mois au poste de préposée à la production fromagère. Lors de cette expérience, j'ai pu développer mes compétences en transformation alimentaire en plus d'en apprendre davantage sur la fabrication de fromages et les défis que cela comporte. J'ai bien apprécié travailler au sein d'une petite entreprise familiale pour la proximité avec mon supérieur et les autres employés. J'ai pu observer le désir d'amélioration continue au sein de l'entreprise et la détermination à surmonter les difficultés du quotidien. Un autre point fort est que les employeurs sont très conciliants et ouverts d'esprit aux suggestions. Bref, un emploi chez *Les Fromages de l'île d'Orléans* est une belle opportunité pour en apprendre plus sur la fabrication fromagère et participer à la croissance d'une entreprise familiale. »

Jade Lévesque (Étudiante en Sciences et technologie des aliments)

« C'est la première fois que je travaillais à la fromagerie et j'ai adoré mon expérience. J'ai apprécié connaître plus à fond l'histoire du fameux Paillason et pouvoir la raconter à une clientèle intéressée et des plus diversifiées, venant autant du Québec et d'aussi loin que de la Russie. Et que dire de la belle complicité avec mes collègues de travail ainsi que les fous rires avec Marie-Ève et Noémie. Ça m'a permis de voir de plus près la passion qui anime cette belle entreprise familiale de l'Île d'Orléans. »

Paule Saillant (Retraitée)

« Lors de mes deux saisons à la boutique de la fromagerie, j'ai eu la chance de m'enrichir tant au niveau professionnel que personnel. Faire partie de l'équipe de la fromagerie, c'est faire partie d'une équipe dynamique et chaleureuse tout en contribuant au succès d'une entreprise locale et familiale. »

Thomas Garneau-Hamel

« Je travaille à la fromagerie depuis le mois d'avril 2018. Mon but premier était la remise en forme physique et je peux dire que ce travail m'aide beaucoup à atteindre cet objectif. J'ai aussi découvert des bons employeurs, sympathiques et patients envers leurs employés. De plus, ils ont adapté l'horaire de travail à ma convenance. »

Philippe Brosseau (Retraité)



TÉMOIGNAGES (SUITE)

J'ai travaillé seulement à l'été 2018 à la boutique de la fromagerie, mais cela a été une merveilleuse expérience pour moi. J'ai particulièrement aimé la chimie qui s'est créée au sein de l'équipe. Il y avait toujours une très belle coopération avec tous les membres, que ce soit avec les collègues ou avec les supérieurs. L'ambiance de travail était très agréable et dynamique. Aussi, ce que j'ai aimé, c'est la variété de la clientèle. J'ai rencontré des personnes qui venaient d'un peu partout dans le monde, ce qui a été très enrichissant. Cette expérience m'a permis d'être plus à l'aise avec les gens, que ce soit en français ou en anglais. »

Stéphanie Lambert-Leclerc

« J'ai travaillé 4 ans à la fromagerie et c'était vraiment merveilleux! Les patrons sont extrêmement gentils et prennent vraiment soin de leurs employés. L'ambiance entre collègues est tellement parfaite que l'on en oublie l'achalandage (puisque oui, il y a beaucoup de monde, le fromage est tellement excellent!). La variété des tâches fait en sorte qu'on ne voit pas le temps passer et la bonne humeur des clients nous fait oublier que l'on travaille. Je me sentais tellement bien dans ce travail que je me sentais comme dans une deuxième famille. Et c'est pour cette raison que je suis resté quatre magnifiques saisons aux Fromages de l'île d'Orléans. »

Félix Hémond