

Poste Caviste – Vergers Petit et Fils

Le nouveau caviste des Vergers Petit et Fils sera responsable de la production de boissons alcoolisées du pressage à l'embouteillage des cidres.

Pourquoi rejoindre l'équipe de Les Vergers Petit et Fils?

- Nous ne sommes pas une entreprise ordinaire. Nous recherchons plus qu'un nouveau membre de notre équipe : nous voulons enrichir notre famille.
- Nous reconnaissons les forces de chacun; toutes vouées au succès de l'entreprise.
- Nous favorisons l'entraide et le partage de connaissances.

Votre rôle et votre mandat s'établissent autour de ces tâches

Gestion de la production

- Participation à la production (pressage des pommes, filtration, fermentation, vieillissement et embouteillage)
- Suivi des processus de fabrication
- Organisation du travail des équipes
- Tenue de registres

Gestion de la qualité dans un processus d'amélioration continue

- Application du plan de gestion de la qualité
- Participation au processus d'amélioration continue par la mise en place de recommandations lors de retours

Gestion des approvisionnements et des stocks

- Tenues de registres
- Livraisons

Vous devez essentiellement faire preuve de ...

- Leadership • Autonomie
- Sens de l'observation
- Sens de la planification • Jugement, discernement
- Rigueur, polyvalence et flexibilité

Qualifications recherchées

- Sera considérée l'expérience en transformation alimentaire ou de boissons alcoolisées et en production agricole.
- Doit détenir un permis de conduire valide.

Envoyez votre CV à estelle@auxvergerspetit.com à l'attention de mme Martine Labonté.

Vergers Petit et Fils
1020, chemin de la Montagne
Mont-Saint-Hilaire (Québec)
J3G 4S6
450-467-9926