

## Formulaire offre d'emploi

- unEmploi.ca : chercheurs.es à l'affût 12 mars 2020
- leSaisonnier.ca du 27 février au 24 avril 2020
- liste des offres d'emplois à chaque semaine

Pour l'événement unEmploi.ca : chercheurs.es à l'affût, un nouveau service de jumelage employeur.e / candidat.e sera offert. **Mouse at Work** est une plateforme qui permet aux employeurs.es de voir les C.V. qui correspondent à leurs offres d'emplois, et aux chercheurs.es d'emploi de voir les offres qui correspondent à leur profil, grâce à un moteur de recherche qui utilise l'intelligence artificielle.

- Oui, je désire que mon emploi soit affiché sur la plateforme Mouse at Work pour le 12 mars 2020.
- Non merci, je ne désire pas que mon emploi soit affiché sur la plateforme Mouse at Work.
- Non merci, je vais le faire moi-même au <https://bsl.mouseatwork.com/signup>

EMPLOYEUR	
nom de l'entreprise	Fou du cochon et scie
court descriptif	FOU DU COCHON ET SCIE est une petite entreprise alimentaire québécoise, et fière de l'être, fabricante de délicieux saucissons secs dont une gamme BIO sans nitrite aucun, seulement du sel de mer. L'entreprise est une référence dans son domaine, elle a gagné à deux reprises des prix prestigieux en France, le Royaume du sauciffard!! Tes valeurs sont importantes? L'écologie, l'économie locale, les bons aliments sains font partie de ce que tu priorises? Viens te joindre à nous! Tu nous manques déjà...

EMPLOI	EMPLOI D'ÉTÉ
titre du poste	Commie Qualité-Expédition
principales tâches	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Emballage et étiquetage des saucissons</li> <li>2. Entretien des saucissons (Brossage)</li> <li>3. Plonge et nettoyage des aires de travail</li> <li>4. Aide à la préparation des commandes dans l'entrepôt et expédier, au besoin</li> <li>5. Mise en place et entretien des lieux de travail</li> </ol>

COMPÉTENCES RECHERCHÉES	
formation	DES en cours ou complété
expérience	Un atout
compétences diverses	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dynamique</li> <li>2. Minutieuse</li> <li>3. Rapide et organisée</li> </ol>

CONDITIONS DE TRAVAIL	
lieu de travail	1660 rue de la Ferme, La Pocatière, Qc, GoR 1Z0
heures par semaine	34
taux horaire	13.10\$ ou à discuter selon l'expérience
avantage(s)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Horaire du lundi au jeudi de 8h à 16h30 et vendredi de 8h à 12h</li> <li>2.</li> <li>3.</li> </ol>

date prévue début d'emploi Entre la mi-mai et mi-juin, selon la disponibilité de la personne et fin de l'emploi fin août  
horaire jour  soir  nuit  fin de semaine   
sur appel  temps partiel  temps plein   
ou horaire particulier Saisonnier

**COMMENTAIRES** Tu as entre 15 et 30 ans ? Viens te joindre à nous pour l'été afin d'acquérir une nouvelle expérience de travail en alimentaire !

**SI LE POSTE VOUS INTÉRESSE**

personne contact Mélanie Martel

**MOYEN POUR POSTULER**

par courriel melaniem.fouducochon@gmail.com  
 site internet  
 par télécopieur  
 par téléphone 418-856-3309  
 en personne 1660 rue de la Ferme, La Pocatière, Qc , G0R 1Z0  
précisions additionnelles

**L'EMPLOYEUR.E INVITE CES PERSONNES À POSTULER**

55 ans et plus   
immigrant.e   
étudiant.e   
stagiaire

SVP, retourner votre formulaire à [info@saek.ca](mailto:info@saek.ca). Merci!