OFFRES D'EMPLOI

Maraîchage biologique saison 2021

FERME LA RÉCOLTE DE LA ROUGE

La Récolte de la Rouge a été fondée en 2016, à Brébeuf, dans les Laurentides, à 10 minutes de Mont-Tremblant. Il s'agit d'une ferme maraîchère certifiée bio. En 2021, nous produirons des fraises et des camerises sur près d'un hectare, des légumes diversifiés sur deux hectares en champ ainsi qu'en tunnel et serre, et continueront d'implanter nos bleuetiers et autres fruitiers. Nos produits sont mis en marché par des paniers bio (une centaine), la vente directe aux restaurateurs et aux épiceries de proximité, ainsi qu'en marché public.

La ferme est située dans le cadre enchanteur de la vallée de la rivière Rouge et accueille de nombreux bénévoles, voisins et amis au cours de la saison. Il est primordial pour nous que la ferme soit un lieu rassembleur pour la communauté.

Pour en savoir plus: <u>www.larecoltedelarouge.com</u>
Ou rejoignez-nous sur Facebook/Instagram @fermelarecoltedelarouge

TRAVAILLER AVEC NOUS

Notre façon de travailler favorise un transfert de connaissances qui vous rendra plus autonome en maraîchage biologique. Nous sommes disposés à donner plus de responsabilités aux employés qui ont envie d'apprendre! Le travail maraîcher est très exigeant, c'est pourquoi nous portons une attention particulière à prendre soin de notre équipe. Baignades dans la Rouge. 5 à 7 et midis cantine à prévoir!

AVIS AUX FUTURS ENTREPRENEURS

À plus long terme, nous serions intéressés à nous associer pour poursuivre le développement de la ferme tout en nous aidant à trouver un meilleur équilibre de vie. Si ça vous parle, on vous invite à nous en jaser, ou mieux, venir travailler une saison pour tester nos affinités!

à la mer ..

POSTES DISPONIBLES

• Assistant.e-maraîcher.ère (2 à 3)

TÂCHES ET RESPONSABILITÉS

Comme nous avons une petite équipe (4-5 personnes), l'ensemble des tâches liées au travail maraîcher sur petite surface sera réalisé par chaque membre de l'équipe: travail du sol, fertilisation, semis, transplantations, désherbage, récoltes, conditionnement, etc.

CONDITIONS D'EMPLOI

- 40 heures/semaine, de la mi-mai à la fin-octobre, du lundi au vendredi. Un samedi sur 4. en rotation avec le reste de l'équipe.
- Salaire entre 13.50\$ et 14\$ de l'heure, selon qualifications et expérience
- Possibilité d'ouvrir un poste à plus hautes responsabilités si les qualifications le justifient.
- Accès aux légumes de la ferme
- Congés personnels

PROFIL RECHERCHÉ

- Une formation et/ou de l'expérience en agriculture sont des atouts considérables
- Nous recherchons des personnes avec qui il sera agréable de travailler. Les qualités telles que le respect, l'entregent, la joie de vivre et la capacité à travailler en équipe sont très valorisées!
- Personne autonome, débrouillarde et ponctuelle. Le souci d'efficacité/rapidité est <u>très important</u> ainsi que la capacité à travailler sous pression.
- Bonne forme physique, capacité à lever des charges lourdes et de travailler sous diverses conditions météo (chaleur, pluie, etc.).

Faites-nous parvenir votre CV et lettre de motivation avant le 29 janvier à info@larecoltedelarouge.com.

Au plaisir de vous rencontrer!