

Coupe Champignon

Ouvrier(ière) spécialisé(e) en myciculture

Travailler pour une entreprise avant-gardiste qui s'implante dans une industrie fleurissante t'intéresse? Tu as toujours rêvé de faire une différence et de t'impliquer dans un projet qui te passionne? C'est ta chance! Nous sommes à la recherche d'un futur nouveau membre de l'équipe pour participer à la production et aux différents projets de la ferme.

Coupe Champignon est une ferme de champignons biologiques dans la région de Bellechasse à Saint-Raphaël située sur un magnifique terrain en bordure de la Rivière-du-Sud. La champignonnière est spécialisée dans la production de champignons frais de spécialité, de mycélium, de blocs de culture prêts à fructifier destinés aux producteurs commerciaux, etc. Nos espaces de production se trouvent dans un réseau de conteneurs maritimes comprenant un grand laboratoire de myciculture, une salle de pasteurisation, des espaces d'incubation ainsi que deux salles de fructification. Ces espaces de culture sont annexés à un bâtiment où le reste de nos installations se trouvent : salle d'ensachage, chambre froide, cuisine MAPAQ, etc.

Ton nouveau quotidien pourrait ressembler à ceci :

- Participer à la production de mycélium;
- Effectuer la mise en fructification des blocs de culture dans les salles de production;
- Participer à la récolte des champignons frais et faire le suivi des cultures (prise de données, gestion des inventaires, etc.);
- Entretenir les salles de cultures intérieures avec de hauts standards de salubrité;
- Prévoir les besoins d'entretien, de réparation, d'intrants et de fournitures requis à la production ainsi que transmettre ces besoins à la personne désignée;
- Participer à la préparation des commandes;
- Toutes autres tâches connexes.

Nous aimerions te rencontrer si :

- Tu as déjà travaillé dans le domaine de la myciculture ou si ton entourage te trouve vraiment intense dans ta passion pour les champignons;
- Tu sais ce que signifie de travailler physiquement dans le domaine de l'agriculture;
- Tu es une personne débrouillarde, motivée, travaillante et qui veut faire la différence.

Travailler pour Coupe Champignon c'est :

- Un salaire déterminé en fonction de l'expérience;
- Un horaire à temps plein/temps partiel flexible;
- Environnement de travail dynamique et stimulant;

- Un boss qui adore les nouvelles idées/initiatives, qui sait reconnaître le bon travail de ses employés et qui a le bien-être de son équipe à cœur;
- Accès privilégié aux produits de la champignonnière.

Tu as l'ambition de développer tes expertises dans un secteur en effervescence au Québec et être un acteur clé dans le développement d'une nouvelle entreprise qui a le vent dans les voiles? Tu souhaites travailler dans un environnement unique et innovateur? Envois-nous ton CV ainsi qu'une lettre de présentation à info@coupechampignon.com et discutons ensemble!

