

Co-chef de la salle de conditionnement
Les jardins Carya - maraîchers bio

Description et exigences

Qui nous sommes :

Les jardins Carya est une ferme maraîchère certifiée biologique établie en 2010. Situés à Senneville, au Québec, à l'extrémité ouest de l'île de Montréal, Les jardins Carya se spécialisent dans les salades et les laitues, les micropousses et les tomates, que nous vendons directement aux consommateurs lors de nos marchés fermiers hebdomadaires, ainsi qu'en gros à plus de 50 établissements montréalais.

Notre petite ferme a de grandes ambitions! Notre objectif est de créer des liens significatifs avec nos fermes partenaires, notre communauté et nos clients, tout en contribuant à la formation de la prochaine génération de maraîchers.

À propos de cette équipe :

Imagine que l'emballage est le HUB de la ferme. C'est là que les légumes fraîchement récoltés arrivent, sont lavés, triés, emballés et envoyés à la livraison pour nos chers clients. L'équipe d'emballage et de salle de conditionnement est un groupe de travail vraiment polyvalent qui passe de la récolte aux ventes et au marketing, puis à la livraison. Ce sont des communicateurs hors pair, des personnes très performantes, au rythme rapide, qui apprécient le travail et le plaisir au quotidien.

Une journée dans la vie :

Le co-chef de la salle de conditionnement est chargé d'aider le chef à emballer et expédier les articles de récolte et de revente de Les jardins Carya.

- Réception, contrôle qualité, nettoyage, tri, emballage et chargement pour livraison de la production Carya et des produits apportés par d'autres producteurs, notre réseau de fermes solidaires
- Saisie des données dans le logiciel de l'exploitation
- Gestion des stocks et des invendus
- Maintien d'une zone de conditionnement propre et organisée
- Entretien des équipements de la zone de conditionnement
- Gestion des employés et des bénévoles dans l'entrepôt de conditionnement
- Communication claire et concise avec le chef des ventes et des récoltes
- Communication claire et concise avec le gérant de production
- Aide occasionnelle à la vente au kiosque de la ferme
- Travail manuel régulier à la ferme, 2 à 3 jours par semaine

Qualifications :

- 1 à 2 ans d'expérience minimum dans le secteur des services (de préférence dans le secteur de la restauration).

- Un permis de conduire valide est un atout
- Le bilinguisme est préférable
- Expérience antérieure dans le secteur agricole

Caractéristiques indispensables :

- Capacité à travailler et à s'épanouir dans un environnement d'équipe inter-fonctionnel au rythme rapide
- Excellentes aptitudes à la gestion du temps, à l'organisation et à la résolution de problèmes
- Capacité à gérer des tâches multiples et des priorités concurrentes
- Curiosité pour le changement et l'apprentissage, capable de gérer l'ambiguïté
- Passion pour la production et la distribution de produits alimentaires biologiques
- Capacité à travailler dur en plein air
- Motivation personnelle et fort sentiment d'urgence

*L'objectif de ce candidat est de se développer et de devenir un **chef de salle de conditionnement**. Un engagement d'au moins deux ans est idéal et, à notre avis, essentiel pour que le candidat comprenne les idées globales et les interconnexions de l'ensemble de la ferme. L'exploration d'autres domaines de production est encouragée pour poursuivre le développement.*