

**LA renaissance des îles Inc.****Lieu de travail**

521, chemin du Gros-Cap, L'Étang-du-Nord  
Îles de la Madeleine, QC, G4T 3M1

**Autre lieu de travail :**

18 chemin du Quai, Grande-Entrée  
Îles-de-la-Madeleine, QC, G4T 7A1

**Traitement des produits marins : Manœuvre décortiqueurs/décortiqueuses, Laveur/Laveuse de poissons, casseur/casseuse de crustacés et mollusques, trieur/trieuse de (mollusques, crustacés et poissons)**

**Conditions de travail et capacités physiques :**

Tâches répétitives, manipulation des charges lourdes, physiques exigeantes, dextérité manuelle, souci du détail, coordination œil-main, debout pour une longue période, plier, s'accroupir, s'agenouiller, souci du détail.

**Environnement de milieu de travail :**

Bruyant, odeur, endroit mouillé ou humide, intérieur et extérieur.

**Qualités personnelles**

Esprit d'équipe, relations interpersonnelles, flexibles, fiables, efficaces.

**Compétences particulières**

Sous les supervisions des contremaîtres : Nettoyer et parer le poisson et les fruits de mer avant la mise en vente ou le conditionnement. Décortiquer des homards et d'autres crustacés et en retirer la chair pour la mise en sachet, en boîte ou un autre traitement. Enregistrer des renseignements sur la production, vérifiez les produits et l'emballage pour déceler les irrégularités et assurer le respect des normes de l'entreprise et faire les ajustements nécessaires aux machines. Régler et manœuvrer des machines pour mettre en boîte, en sac, en caisse ou emballer de toute autre manière les produits du poisson et de fruit de mer. Décharger le poisson et les crustacés des bateaux de pêche et les transporter, au moyen d'un chariot à bras ou d'un chariot à fourche. Peser le poisson ou les crustacés, enregistrer leur poids et les placer dans la glace concassée; trier les poissons selon l'espèce, le poids et la destination; nettoyer les machines et les aires de travail et le matériel. Assainir les aires de transformation et désinfecter les bâtiments de l'usine.

**EXIGENCES ET CONDITIONS DE TRAVAIL :**

**Statut de l'emploi** : saisonnier en fonction de la saison, temps plein, tôt le matin, le matin, jour, soir et fin de semaine, dates approximatives : 15 avril au 15 octobre 2021.

**Horaire flexible** : selon les arrivages

**Salaire offert** : 13.40 \$ — de l'heure avec bonus en faisant d'autres tâches conformément à la grille salariale

**Nombre d'heures par semaines** : 40 à 50 heures

**Postes vacants** : 120

**Langues** : Français ou anglais.

**Études** : Aucun certificat, diplôme ou grade.

**Expérience** : Formation sur place, expérience serait un atout.

**COMMUNICATION :**

**Nom de la personne à contacter** : Linda Noël – Ressources Humaines

**Moyen(s) de communication** : téléphone : 418-986-2710 (poste 241), courriel : [linda@irdi.ca](mailto:linda@irdi.ca)

**Adresse postale** : 521, chemin du Gros-Cap, L'Étang-du-Nord, QC, G4T 3M1