



OFFRE D'EMPLOI

CHEF MEUNIER

(Poste régulier à temps complet)

À propos de nous

Il ne s'agit pas d'un lieu de travail commun comme les autres! Située en bordure de l'autoroute 73 à Saint-Isidore en Beauce, Nutrigène est une petite équipe de 5 employés qui a à cœur la réussite des petites et moyennes entreprises agricoles indépendantes dans la région de Chaudière-Appalaches depuis près de 30 ans. La meunerie produit plus de 25 000 tonnes de moulée par année.

On a l'air petit de l'extérieur, mais on en a dedans! Nous donnons les bons outils à notre équipe pour atteindre de nouveaux objectifs et faire de l'amélioration continue. Des êtres vivants et des entreprises dépendent de notre travail. Nous avons donc le souci d'un travail bien fait et avec fierté.

Responsabilités

Le chef meunier relève de la direction générale et fait le pont entre cette dernière et l'équipe de trois meuniers. Plus spécifiquement, il a comme tâches de :

- Gérer la production dans la meunerie.
- Veiller au bon fonctionnement des équipements et à la santé et sécurité au travail.
- Assurer l'exécution des travaux d'entretien et de maintenance.
- Soutenir le travail des meuniers, et les remplacer au besoin.
- Gérer les approvisionnements et la répartition.
- Faire la répartition des livraisons de moulée.
- Commander les intrants et gérer l'inventaire.
- Effectuer la fabrication de la moulée.
- Assurer le respect des programmes alimentaires et les réglementations.
- Collaborer à la réalisation des projets de la meunerie.

Profil recherché

- Détenir une formation en lien avec la fonction ou avoir une expérience pertinente.
- Avoir au moins 2 années d'expérience dans le domaine agroalimentaire ou dans un domaine pertinent à l'emploi.
- Avoir des connaissances en mécanique est un atout.
- Avoir de l'intérêt pour un travail partagé entre le bureau et le plancher de production.
- Maîtrise de la suite Office
- Leadership et bon sens du travail d'équipe.
- Bonne capacité d'apprentissage et d'adaptation.
- Sens de l'organisation et des responsabilités.
- Autonomie et débrouillardise.
- Avoir la capacité à travailler en hauteur à l'occasion.

Conditions de travail

- Poste régulier à temps complet (35 à 40 heures/semaine).
- Salaire compétitif.
- 10 congés de maladie annuellement.
- Cellulaire et ordinateur portable fournis.
- Être disponible de jour et de soir.
- Uniformes fournis.

Candidature

Les personnes intéressées sont invitées à faire parvenir leur curriculum vitae au plus tard le **20 février 2026** à :

Marc-André Paré CRHA
Courriel : mapare@mapconsultant.ca



**MARC-ANDRÉ
PARÉ consultant inc.**
Votre partenaire en solutions
RH et en management

Nous assurons l'accès à l'emploi sans discrimination à toute personne désirant soumettre sa candidature.
Seules les personnes retenues dans le cadre du processus de sélection seront contactées.