

## Offre d'emploi : Ouvrier(ère) spécialisé(e) en myciculture

### Présentation de l'entreprise

Violon et Champignon est une entreprise agricole, fondée en 2012, spécialisée dans la production de champignons comestibles et de mycélium certifiés biologiques. Des activités de recherche et développement dans les domaines de la myciculture et de l'agroforesterie y sont effectuées et des formations y sont aussi offertes. La ferme est située à Sainte-Lucie-des-Laurentides, à 10 minutes de Val-David, au cœur des montagnes et près de nombreuses activités de plein air et culturelles.

### Description du poste

Violon et Champignon est à la recherche d'un(e) employé(e) qui participera activement à la production de mycélium et de champignons en salles intérieures et en serres. Ces personnes s'occuperont aussi de la mise en marché de proximité de nos produits.

### Tâches et responsabilités

- Production de mycélium
- Mise en fructification
- Implantation, irrigation et entretien des diverses cultures de champignons
- Récolte et conditionnement des champignons avec prise de données
- Entretien des salles de production selon des normes d'hygiène élevées
- Préparation des commandes et des paniers
- Livraison aux épicerie et restaurants et vente aux marchés (à l'occasion)

### Profil recherché

- Détenir une expérience en agriculture, microbiologie ou mycologie est un atout
- Posséder forte motivation pour le travail de myciculture
- Être une personne consciencieuse, rigoureuse, efficace et capable de prioriser les tâches à effectuer
- Être autonome, désirer prendre en charge des responsabilités sur la ferme et s'assurer de l'avancement des projets
- Posséder une bonne forme physique
- Avoir un permis de conduire
- Se qualifier pour le programme d'Emploi d'été Canada, pour les subventions d'Emploi Québec ou AgriEmploi est un atout

### Conditions de travail

- Salaire établi selon les qualifications et l'expérience
- Environ 4 jours par semaine (25h à 35h) incluant un samedi sur deux jusqu'en octobre
- Possibilité de temps partiel le reste de l'année
- Opportunité de participer au travail d'une des entreprises les plus innovantes dans le créneau, travail enrichissant et accès aux produits déclassés

### Pour postuler

Faites-nous parvenir votre *curriculum vitae* accompagné d'une lettre de présentation par courriel à [info@violonetchampignon.com](mailto:info@violonetchampignon.com). Pour en connaître plus sur notre ferme et nos activités, visitez [violonetchampignon.com](http://violonetchampignon.com) et [facebook.com/violonetchampignon](https://facebook.com/violonetchampignon).

