



Nous sommes **Les Jardins Carya**, une petite ferme maraîchère biologique de cinq acres située à Senneville, sur l'île de Montréal au Québec. Nous cultivons un peu de tout, dans les champs et en serres, mais surtout des salades, des tomates et des micro-verdurettes. Nos priorités ? Offrir des légumes de haute qualité et un service à la clientèle hors pair. Nous sommes fiers d'être fournisseur de plus d'une trentaine de restaurants, de cafétérias et de petites épiceries de la région, et ce, tout au long de l'année. Nous participons aussi dans deux marchés fermiers hebdomadaires où nos clients et nos 150 membres d'agriculture soutenue par la communauté (ASC) ont accès à leurs parts de la récolte. Nous sommes à 15 minutes à vélo de la ville collégiale riveraine de Sainte-Anne-de-Bellevue et à 30 minutes en voiture ou en train du centre-ville de Montréal.

### OFFRE D'EMPLOI

## **Chefs maraîcher(e)s : postes saisonniers à temps plein sur 10 mois (de mars à décembre 2020)**

**Salaire : de 15 \$ à 18 \$ de l'heure** (*détails ci-dessous*)

Les chefs maraîchers jouent un rôle crucial dans le maintien de la réputation de Carya comme un producteur biologique de première qualité. Ils et elles contribuent aussi grandement à la croissance à long terme de notre ferme.

Nous recherchons des chefs maraîchers très motivés et expérimentés, capables d'assumer l'une des fonctions suivantes.

- **Chef de la salle de lavage et emballages** : Gérer tous les aspects du nettoyage et de l'emballage hebdomadaires et rester en communication constante avec les responsables des ventes et de la récolte.
- **Chef de production pour les serres et tunnels** : Gérer tous les aspects de la plantation et de l'entretien dans les serres chauffées et non-chauffées. Les cultures comprennent : tomates, aubergines, poivrons doux, basilic, etc.

**Remarque importante** : Les tâches de chef prennent en général deux à trois jours par semaine à accomplir. Les autres jours de la semaine servent à accompagner l'équipe pour aider un autre chef.

### **LE PROFIL IDÉAL :**

- Vous êtes passionné(e) d'agriculture ;
- Vous pouvez communiquer facilement et efficacement avec différents membres d'une équipe ;
- Vous savez montrer l'exemple, avec juste la bonne dose de *HUSTLE* pour un équilibre parfait ;
- Vous avez une bonne expérience en agriculture maraîchère (deux saisons ou plus) ;
- Vous avez de l'expérience dans la récolte et le conditionnement de produits pour la vente sur les marchés, la vente au détail et la distribution aux restaurants ;
- Vous avez de l'expérience de gestion des cultures en serre ;
- Vous avez de bonnes aptitudes physiques et pouvez travailler dans des conditions météorologiques variables ;
- Vous faites preuve d'indépendance, mais vous aimez aussi le travail d'équipe ;
- Vous avez la volonté d'apprendre et vous voulez relever de nouveaux défis ;
- Vous êtes motivé(e) par le travail à accomplir, mais vous reconnaissez l'importance de la conciliation travail-famille/travail-temps pour soi ;
- Vous avez un permis de conduire valide
- Vous êtes bilingue, français et anglais.

### **RENSEIGNEMENTS À INCLURE DANS VOTRE DOSSIER DE CANDIDATURE :**

- Votre numéro de téléphone et adresse actuelle ;
- Votre expérience de travail sur des fermes, ou autre travail physique, avec deux références. Vous devez fournir les coordonnées de vos références, notamment le numéro de téléphone, l'adresse électronique et les dates à l'emploi ;
- Vos disponibilités (dates et heures, en semaine seulement) pour une entrevue à la ferme ;
- La date à laquelle vous voulez commencer à travailler et vos disponibilités pour tout le contrat ;
- Si vous un permis de conduire valide ;
- Vos disponibilités les fins de semaine et tout engagement préalable qui vous empêcherait de travailler certains jours pendant la saison ;
- Ce qui fait de vous le candidat idéal ou la candidate idéale pour Les Jardins Carya ;
- La fonction pour laquelle vous postulez (Chef de...) ;
- Envoyez votre c.v. et votre lettre de motivation à [info@jardinscarya.com](mailto:info@jardinscarya.com). Et n'hésitez pas à nous écrire à cette même adresse si vous avez des questions.

**Salaire** : de 15 à 18 \$ selon expérience.

**Détails du poste :**

Il s'agit d'un poste à temps plein, entre 40 et 45 heures par semaine, du lundi au vendredi (en basse saison, l'horaire normal est de 8 h à 17 h et en haute saison, de 7 h à 16 h, avec une heure de dîner non payée).

Nous nous attendons à ce que tous les employé(e)s soient disponibles pour travailler les jours de grande récolte, présentement les lundis et jeudis, tout au long de la saison. Les vacances doivent donc être prises en dehors de la haute saison (qui a lieu du 1<sup>er</sup> mai au 30 septembre).