



# ON OFFRE UN STAGE!

## Myciculteur

Tu souhaites t'impliquer dans un projet porteur de sens, mais aussi dans un milieu où tu pourras apporter ta contribution, le tout dans le plaisir?

C'est ta chance! Nous sommes à la recherche d'un stagiaire pour l'été 2024 qui participera à la production et aux différents projets de notre ferme urbaine!

### ■ Ton nouveau quotidien pourrait ressembler à :

- Participer à toutes les étapes de production des champignons : préparation du substrat, pasteurisation, implantation du mycélium, supervision de l'inoculation et bien plus.
- Effectuer la mise en fructification des blocs de culture et la rotation des cultures
- Participer à la récolte des champignons frais et faire le suivi des cultures
- Entretenir les installations et ses équipements afin de maintenir un haut standard de salubrité à la ferme
- Participer à la préparation des commandes des restaurants, des épiceries et autres clients
- Participer à la vente des produits dans des magnifiques marchés publics de la région (1x par semaine)
- Toutes autres tâches connexes selon ton intérêt et ton expérience (livraisons, création de contenu pour les réseaux sociaux, idée de commercialisation, développement de nouveaux champignons, etc).

### ■ On aimerait te rencontrer si :

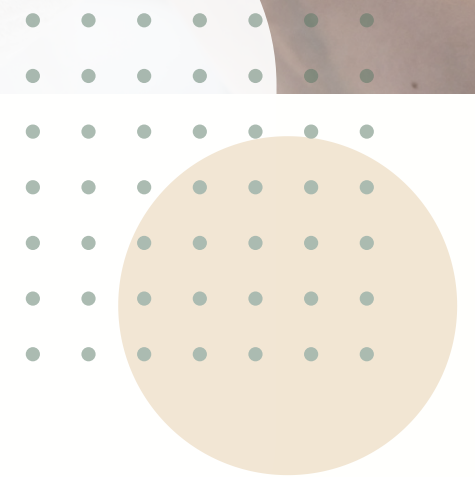
- Tu es une personne débrouillarde, curieuse, motivée, travaillante et qui aime avoir du fun au quotidien. Good vibe only!
- Tu es une personne qui aime le travail d'équipe et que tu n'as pas peur du travail physique.
- Tu as le souci du détail, de la qualité et propreté dans les tâches qui te sont attribuées
- Tu es passionné(e) par l'agriculture et tu veux en faire un métier, autrement dit, tu es inscrit dans un programme d'étude d'agriculture (BAC, DEC ou DEP).
- ATOUT : Si tu as un permis de conduire valide (classe 5).





## ■ Travailler chez nous, c'est :

- Un salaire déterminé en fonction de ton cheminement scolaire
- Un horaire à temps plein flexible, 35 heures par semaine entre mai et août [avec possibilité de poursuivre à temps plein ou partiel après]
- Des surprises locales durant les participations aux marchés public
- Des vêtements à l'effigie de l'entreprise
- Un accès privilégié aux produits de la ferme
- Un environnement de travail dynamique et stimulant
- Une formation sur la culture de champignons auprès d'une équipe dévouée



Pour en savoir plus sur notre ferme : [mycep.ca](https://mycep.ca)

Envoie-nous ton CV ainsi qu'une lettre de présentation ou une vidéo de présentation.

Parles-nous de :

- ton parcours
- tes rêves et tes passions
- tes forces et tes faiblesses
- des raisons pour lesquelles tu es la bonne personne pour ce stage.

**Appliquez à l'attention de Cloée Viens et Alexandre Cornellier  
à [miam@mycep.ca](mailto:miam@mycep.ca) avant le 26 février 2024**

Les entrevues se tiendront dans les deux premières semaines de mars.

## ■ À propos de notre ferme

Mycep est une ferme verticale de champignons gourmets est basée à Granby. Nos champignons gourmets sont cultivés sans pesticides ni engrais, et cueillis à la main pour une fraîcheur optimale. Notre ferme adopte une solution d'agriculture en environnement contrôlé qui offre une qualité de produit supérieure. Nous sommes fiers d'offrir une agriculture durable, respectueuse de notre environnement et de notre communauté. Notre plus grande fierté : participer à nourrir les gens de notre région à l'année!