

## Affineur fromage pâte pressé (H/F)

01160 PONT D AIN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 mois

### L'entreprise

**Actual Bourg en Bresse**, agence d'emploi (intérim, CDI, CDD, formation), recherche actuellement pour un de ses clients, un affineur H/F. Notre agence est généraliste avec une expertise particulière en logistique, industrie et BTP.

Aujourd'hui, 5e acteur sur le marché du travail et de l'emploi en France avec 4 100 collaborateurs et plus de 600 agences, Actual group est un groupe français, à la vision résolument humaniste, qui milite chaque jour pour faciliter le droit au travail pour tous.

Être intérimaire avec ACTUAL vous permet également de profiter de nombreux avantages tels que :

-10% d'IFM et 10% d'ICP

-Un compte épargne temps ayant un taux de 12%

-Des acomptes à la semaine

-D'une mutuelle dès la première heure de travail

-De nombreux services complémentaires (aide au logement, garde des enfants, location de voiture)

-Des entretiens de sécurisation de parcours pour construire ensemble votre avenir professionnel (détail en agence)

-Un accompagnement de proximité durant vos missions et évolutions professionnelles

### Le poste

Nous recherchons un Affineur (h/f) passionné et talentueux pour rejoindre l'équipe de notre client, cave d'affinage de fromage.

Ce poste vous offre l'opportunité unique de participer à l'affinage de fromages à pâtes pressées, en mettant en avant votre savoir-faire et votre expertise.

Vous aurez l'occasion d'exercer vos compétences dans un environnement dynamique et stimulant.

Si vous êtes passionné par les fromages et que vous souhaitez contribuer activement à leur développement, n'hésitez pas à postuler dès maintenant !

### Le profil recherché

Profil recherché pour le poste d'affineur (h/f) :

Nous recherchons un fromager passionné possédant une solide expérience dans la fabrication et l'affinage de fromages de qualité. Le candidat idéal devra maîtriser l'ensemble des étapes de production, de la sélection des matières premières à l'affinage des fromages.

La connaissance approfondie des différentes variétés de fromages et des techniques spécifiques à chacune est un plus. Le candidat devra également être capable d'assurer la gestion de la cave d'affinage, en veillant à la qualité et à la conservation des fromages.

Une expertise en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire est primordiale, ainsi qu'une capacité à respecter les normes en vigueur.

Florette, Marine, Amine & Philippe seront ravis de vous rencontrer afin de construire ensemble votre travail !