

## Approvisionneur conditionneur (H/F)

39570 VEVY [Accéder à l'annonce en ligne](#) 


 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 18 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2111 / Mois

### L'entreprise

L'entreprise, spécialisée dans les fromages au lait cru sous signes de qualité, s'engage à préserver les terroirs fromagers de Franche-Comté et des Savoie. Les équipes ACTUAL restent à votre disposition pour plus de renseignements

### Le poste

Titre du poste : Approvisionneur conditionneur (h/f)

Rejoignez notre équipe dynamique et passionnée sur le site de Vevy (39) spécialisé dans la découpe et le conditionnement de fromages. Sous la responsabilité du responsable affinage, vous jouerez un rôle clé en assurant la réception des meules de fromages.

Activités principales :

Vous serez chargé de contrôler le flux des meules vers la production, d'assurer leur contrôle à réception, et de vérifier les numéros de lots. Vous veillerez au bon fonctionnement des automates, effectuerez la pesée des meules à laver, et serez vigilant en cas de dérives. Le respect des consignes d'hygiène et de sécurité est primordial.

Votre profil :

Nous recherchons une personne rigoureuse et organisée, titulaire du CACES 1A. Au-delà de votre expérience, votre engagement, votre esprit d'équipe et votre capacité d'adaptation feront la différence.

Conditions :

Salaire mensuel à partir de 2 111 € + 7,30 € net panier/jour + primes en vigueur. Attention, un peu de port de charge est requis (40 kg la meule). Horaires d'équipe.

Type de contrat : 18 mois

Date de début : 2 janvier 2026

Temps plein 39 H/Semaine équipes 3\*8 (05h/13h ou 13h/21h ou 21h/05h LMMJV)

Ne manquez pas cette opportunité de rejoindre une entreprise où votre contribution est valorisée et vos compétences reconnues!

### **Le profil recherché**

Pour le poste d'Approvisionneur (h/f), nous recherchons un candidat avec 1 à 2 ans d'expérience dans le domaine. Une solide compréhension des processus d'approvisionnement est essentielle. La capacité à travailler en équipe et d'excellentes compétences organisationnelles sont également fortement valorisées.