

Fromager (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
 € 14 / Heure

L'entreprise

L'agence Actual collabore avec une coopérative laitière à taille humaine, engagée à préserver et développer l'excellence fromagère tout en s'adaptant aux évolutions du marché.

Le poste

Poste : Artisan fromager (h/f)

Rejoignez notre équipe passionnée, spécialisé dans la fabrication de Comté et de pâtes pressées non cuites. Sous la responsabilité du responsable fromager, vous participerez à la création de nos fromages.

Vos missions :

Vous gérerez l'ensemble du processus de fabrication, de la réception du lait au moulage et saumurage. Vous réaliserez les contrôles qualité nécessaires et participerez aux soins des fromages. Vous contribuerez également aux actions d'amélioration continue.

Profil recherché :

Vous êtes organisé, autonome et réactif, avec une formation en production fromagère ou une expérience dans l'agroalimentaire. Votre capacité à travailler en équipe et vos qualités humaines feront la différence.

Pourquoi nous rejoindre :

Évoluez dans un environnement de travail bienveillant et convivial, avec un management de proximité basé sur la confiance. Notre souhait : que chacun puisse s'inscrire dans la dynamique collective de notre société.

Détails du poste :

Contrat long à pourvoir dès que possible
Temps plein - horaires de matin
Salaire : 12.02 € horaire

Le profil recherché

Nous recherchons un candidat pour le poste d'Artisan fromager (h/f) avec les compétences et niveaux de qualification suivants :

Compétences requises :

Le candidat doit posséder une expérience de 1 à 2 ans dans le domaine de la fromagerie. Une maîtrise des techniques de fabrication et d'affinage des fromages est essentielle.

Niveau d'études :

Le candidat doit avoir un Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent. Cette qualification garantit une compréhension approfondie des processus artisanaux nécessaires pour exceller dans ce rôle.

Nous recherchons une personne passionnée par l'art de la fromagerie, capable de travailler de manière autonome et en équipe, et ayant un sens aigu des détails et de la qualité.