

Chef de ligne poussoir fabrication (H/F)

24300 SAINT-MARTIAL-DE-VALETTE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

L'entreprise

Le Chèvrefeuille, une fromagerie située à St Martial de Valette, une entreprise familiale à taille humaine, où chaque fromage est une histoire d'amour et de tradition. Chaque membre de l'équipe apporte son savoir-faire et son dévouement à la création de fromages de chèvre uniques, élaborés avec soin à partir du lait frais de producteurs locaux.

Le poste

Au sein de l'atelier de production, vous assurez la fabrication et le conditionnement des fromages affinés en pilotant la machine poussoir et en veillant au bon déroulement de la production.

Vos principales responsabilités :

- Régler et conduire la machine poussoir (montage, buses, cadence, réglage du poids)
- Assurer les opérations de fabrication
- Veiller au bon approvisionnement en fromages, ingrédients et emballages
- Encadrer et organiser le travail du personnel sur la ligne
- Garantir la traçabilité, l'hygiène, la qualité et la sécurité.

Horaires fixes du Lundi au Vendredi en 1x8 : 07h00 14h00

Important : Pour accéder au poste de Chef de ligne, une période d'essai sera réalisée en tant qu'opérateur sur les lignes concernées, afin de maîtriser le processus de fabrication.

Le profil recherché

Vous êtes rigoureux, organisé et à l'aise avec la conduite de machines en production agroalimentaire. Une première expérience en industrie alimentaire ou en fromagerie est un plus.