

Chef de ligne filatrice (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 12 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2000 / 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 cœur de la production, vous pilotez la ligne de fabrication des pâtes filées et encadrez une petite équipe (3 à 4 personnes).

Vous veillez au bon déroulement de la production en respectant les délais, les quantités et les standards de qualité.

Concrètement, vous serez amené à :

- Conduire et superviser la ligne de fabrication (filage, dosage du cream-cheese, emballage)
- Manager et organiser le travail de votre équipe
- Assurer le respect du planning de production
- Contrôler la qualité du produit
- Réagir aux aléas de fabrication et garantir un environnement propre et conforme.

Horaires en 2x8 du Lundi au Vendredi : 06h00 13h00 / 13h00 20h00

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 avez idéalement une expérience en agroalimentaire ou en fromagerie, avec une appétence pour la gestion d'équipe et la production. Rigueur, sens de l'organisation et goût pour le travail bien fait seront vos meilleurs atouts.