

Saleur caviste (H/F)

39300 VANNOZ [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 6 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 12.31 / Heure

L'entreprise

Notre client, une coopérative spécialisée dans la fabrication de fromage, s'appuie sur l'expertise de notre réseau national composé de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner sa croissance et renforcer ses équipes.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par le savoir-faire fromager et souhaitez rejoindre une équipe dynamique ? Nous recherchons un Saleur caviste (h/f).

Dans le cadre de ce contrat de 6 mois minimum, vous jouerez un rôle clé dans la fabrication de nos produits d'excellence, le Comté et le Morbier.

Vos missions principales :

Vous intervenirez directement en cave pour réaliser les étapes essentielles de l'affinage : le salage et le retournement régulier des fromages, ainsi que le nettoyage rigoureux des planches de stockage.

Informations pratiques :

Il s'agit d'un poste à temps plein de 39 heures par semaine, rémunéré au taux horaire de 12,31 €. Travail le week end par roulement.

Si vous êtes rigoureux(se), dynamique et sensible à la qualité des produits du terroir, rejoignez-nous pour cette belle expérience au cœur de la filière fromagère !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Saleur caviste (h/f), nous recherchons une personne dynamique souhaitant intégrer une équipe passionnée par les métiers de la filière agroalimentaire.

Votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre capacité à respecter les normes d'hygiène et de sécurité seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos produits et la fluidité de nos opérations.