

Caviste polyvalent (H/F)

39800 POLIGNY [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Notre client, un acteur historique spécialisé dans la fabrication de fromage et expert dans les méthodes d'affinage traditionnelles, s'appuie sur l'expertise d'Actual et son réseau national de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement pour accompagner sa croissance et renforcer ses équipes.

Le poste

Rejoignez les Fromageries BRUN, une maison d'affinage de Comté reconnue située au cœur de Poligny, dans le cadre de leur développement.

En tant que Caviste polyvalent (h/f), vous intégrerez une équipe passionnée pour une mission de 3 mois débutant le 31 août 2026. Ce poste est basé sur une durée hebdomadaire de 35 heures.

Vos missions principales :

Vous assurerez le transfert des meules de fromage en cave (nécessitant le port de charges), procéderez au lavage minutieux des planches d'affinage, et apporterez votre soutien précieux à la préparation des commandes. Vous serez également amené à réaliser diverses tâches de manutention et d'entretien au sein de la cave.

Si vous êtes une personne dynamique, rigoureuse et que vous souhaitez participer activement au savoir-faire de notre maison, cette opportunité est faite pour vous !

Le profil recherché

Formation / Expérience : Aucune qualification spécifique requise au départ (poste ouvert aux profils débutants ou en reconversion). Une première expérience en milieu agroalimentaire, agricole ou en logistique est un atout.¹

Aptitudes physiques : Supporter le port de charges lourdes répété et le travail debout dans l'environnement frais et humide des caves d'affinage.

Savoir-être : Rigueur, dynamisme, ponctualité, esprit d'équipe et forte motivation pour apprendre un métier de tradition fromagère.¹