

Dans le cadre de son développement, nous recherchons pour le service conditionnement,
un chef de ligne H/F.

QUI SOMMES-NOUS ?

La Société Laitière de Laqueuille est implantée à Laqueuille-Gare à 950 m d'altitude dans le Puy de Dôme au pied du massif du Sancy en bordure du Parc Régional des Volcans d'Auvergne à la sortie de l'autoroute A89 (sortie Le Sancy/Saint-Julien-Puy-Lavèze).

En 2023, 106 collaborateurs ont participé à la fabrication et à la commercialisation de près de 3 800 tonnes de fromages pour un chiffre d'affaires d'environ 30 millions d'euros.

Nous sommes reconnus pour la qualité de nos fromages notamment à travers notre marque « La Mémée ».

Nous sommes spécialistes des pâtes persillées depuis 1949. Nous proposons des fromages d'Auvergne dans 4 gammes distinctes dont deux AOP : **Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne.**

La Société Laitière de Laqueuille, c'est aussi une boutique physique située devant la laiterie et une boutique en ligne.

A la Société Laitière de Laqueuille, nous mettons en avant l'esprit d'équipe et l'entraide.

VOS MISSIONS

- Organiser le pliage des fromages
- Préparer la machine et installer les bobines sur la ligne concernée
- Mettre en marche les machines
- Respecter le cahier des charges clients
- Programmer les balances
- Respecter les procédures des plans de nettoyages

Compétences

Organisation, rigueur, réactivité, concentration et passage de consignes

Qualifications

Pas d'expérience requise pour ce poste. Nous comptons sur votre motivation pour nous accompagner afin de perpétuer la qualité connue et reconnue de nos produits !

AVANTAGES

- 13e mois.
- Intéressement / Participation.
- CSE (mutuelle, chèques vacances ...)
- Annualisation : heures supplémentaires majorées
- Primes.

AUTRES INFORMATIONS

- Formation interne assurée.
- Débutant(e) accepté(e)
- Type : CDI

**CONTACTEZ-
NOUS**

MADAME STEPHANIE ARNAUD
PAR TÉLÉPHONE AU 04.73.21.21.22
OU PAR MAIL :
SARNAUD@LAQUEUILLE.NET