

OFFRE D'EMPLOI – FROMAGER/ERE

SOCIETE FROMAGERE DU LIVRADOIS

Nous recherchons 1 Fromager/Fromagère (H/F) sur le site de Fournols (63)

Missions :

- Contrôler les caractéristiques de la matière première,
- Assurer la transformation de la matière première,
- Assurer le nettoyage des équipements,
- Assurer le bon déroulement des opérations de : moulage
- démoulage - salage,
- Respecter les process de fabrication et contrôler les différents paramètres en fonctions des cahiers des charges clients,
- Assurer et surveiller le bon fonctionnement des différents organes des process de fabrication,
- Recevoir et transmettre les consignes au changement de poste,
- Respecter les BPHF et les principes de l'HACCP.

Profil recherché :

Une 1ère expérience serait un plus. Idéalement issu d'une formation laitière ou d'un cursus agroalimentaire - agricole - conduite de ligne industrielle - niveau BTS / BAC+2

Vous êtes attentif/ve, réactif/ve, rigoureux/se, autonome et organisé/e.

Vous avez le sens de l'écoute et de la communication et aimez travailler en équipe.

Formation au poste assurée.

Horaire sur une base de 35h par semaine : Fabrication du Lundi au Samedi, travail possible le dimanche

- Atelier pâtes pressées : soit 3h30-12h00 / 11h50-21h00 travail du lundi au samedi sur une base de 35h.
- Atelier pâtes persillées : soit 4h00 - 13h05 ou 13h00 - 22h05 sur 4 jours du lundi au samedi - 35h

Poste à pourvoir en CDI au plus tôt

**Pour transmettre un CV = merci de l'envoyer à Charlène GUILLO –
Responsable RH - rh@livradois.fr**