

# Fromager H/F

La Société Fromagère du Livradois basée à Fournols (63) spécialisée dans la fabrication de fromages AOP, recherche un/e fromager/ère.

Vous serez le/la garant/e du bon fonctionnement de l'atelier et du matériel, dans le respect des exigences en termes de qualité du produit, d'hygiène et de sécurité.

A ce titre, et après une formation, vous devrez :

- 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.

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.

Horaires : 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

Fabrication du Lundi au Samedi, travail possible le dimanche.

Rémunération brut de base fixe selon profil + prime samedi + prime annuelle (après une année d'ancienneté) + intéressement + participation + Mutuelle

Type d'emploi : CDI

Avantages :

- Intéressement et participation

Rémunération supplémentaire :

- Prime annuelle
- Primes

Lieu du poste : En présentiel