

Dans le cadre de son développement, nous recherchons pour le service fabrication,

Fromager 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 3800 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 et 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

- Préparation des cuves
- Tirage du lait
- Emprésurages et vérification du temps de durcissement
- Mise en brassage
- Décaillage
- Mise en moule, démoulage et retournement des fromages
- Respecter les procédures des plans de nettoyages
- Assurer le bon réglage des machines

Compétences

Organisation, rigueur, réactivité, concentration et passage de consignes

Être respectueux des consignes d'hygiènes et de sécurité.

Qualifications

Pas d'expérience requise pour ce poste, nous comptons sur votre motivation pour nous accompagner lors du caillage des laits pour perpétuer la création de nos fromages de qualité connus et reconnus !

AUTRES INFORMATIONS

- Formation interne assurée.
- Débutant(e) accepté(e)
- Type : CDI
- Travaille en horaires de nuit (1h45-10h)

**CONTACTEZ-
NOUS**

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