

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

- Réception et préparation des laits de fabrication
- Gestion des expéditions du sérum, de la crème et du lait
- Préparation des ferments
- Pasteurisation des laits pour fabrication
- Gestion des stocks
- Respect des procédures et instructions
- Assurer le bon réglage des machines

## Compétences

Organisation, rigueur, réactivité, autonomie et bonne capacité de communication

# Qualifications

---

Expérience souhaitée mais non obligatoire 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
- Travail en alternance dimanches et jours fériés

**CONTACTEZ-  
NOUS**

MADAME STEPHANIE ARNAUD  
PAR TÉLÉPHONE AU 04.73.21.21.22  
OU PAR MAIL :  
[sarnaud@laqueuille.net](mailto:sarnaud@laqueuille.net)