

# Un Fromager



## Les missions :

- Effectuer les lavages nécessaires dans l'atelier
- Gérer le remplissage des cuves
  - o Ajuster le litrage en fonction du nombre de fromages fabriqués
- Réaliser les différentes étapes de fabrication du Beaufort,
  - o Quantité de présure à utiliser, décaillage, soutirage, pressage, retournement, ...
- Fabriquer la présure nécessaire à la fabrication du beaufort,
- Retourner les fromages en début et fin d'après-midi,
- Dépresser et détoiler les fromages à 20 heures,
- S'adapter aux variations de fabrication en fonction de la saisonnalité,
- Suivre les instructions fixées par le cahier des charges de l'AOP Beaufort,
- Enregistrer les données de fabrication nécessaire à la traçabilité du produit,
- Réaliser toutes autres missions utiles à la coopérative

## Le profil :

Nous recherchons une personne :

- Autonome,
- Réactive,
- Consciencieuse,
- Respectueuse du matériel,
- Organisée,
- Une expérience dans le milieu fromager ou alimentaire serait un plus.
- Le permis C + FIMO serait un atout.

## Expérience :

- Débutant accepté (une formation en interne sera effectuée).

## Contrat :

- CDI,
- 39 h/semaines.

## Rémunération :

- A définir en fonction du profil.

CV + Lettre de motivation :

[contact@coopdelachambre.fr](mailto:contact@coopdelachambre.fr)

04 79 56 31 00