



Fromager (H/F) Frangy (74)

La *Société Laitière des Hauts de Savoie* recrute !

Nous recherchons un(e) :

Fromager (H/F) Frangy (74)

Nos challenges

Au sein de notre site industriel basé à Frangy (74), spécialisé dans la fabrication de raclette et de tomme de Savoie, rattaché au Chef d'Equipe Fabrication, nous vous proposons d'intégrer un atelier de fabrication de fromages et d'être garant du bon fonctionnement du matériel dans le respect des exigences en termes de qualité produit, de délai, d'hygiène et de sécurité.

A ce titre, et après une période de formation, vous :

- Assurez le démarrage, la conduite et l'entretien des installations : travail en cuve, moulage,
- Préparez les cultures de ferments lactiques et réalisez les enregistrements Qualité,
- Conduisez, suivez et contrôlez les nettoyages liés au process de fabrication,
- Proposez des axes d'améliorations sur l'organisation de l'outil de production.

Poste à pourvoir en CDI, posté en 2*8 et 3*8 occasionnellement et travail le week-end par rotation.

Vos atouts

De formation BAC/BTS Industrie Laitière ou Industrie Agroalimentaire (ou sans formation initiale mais avec une expérience professionnelle qui vous a permis de développer des compétences en conduite d'un process fromager), vous débutez ou avez acquis une première expérience en conduite d'installation, idéalement en fromagerie.

Votre passion pour le travail en équipe alliée à vos qualités d'écoute, d'observation, de rigueur et d'organisation vous permettront de réussir dans ce poste évolutif.

Votre avenir

Ces compétences, vos souhaits d'évolution et votre implication vous permettront d'évoluer au sein de l'un de nos sites industriels.

La rémunération

La rémunération proposée pour ce poste se compose d'un salaire fixe x 13 (à négocier selon expérience) + Majorations + Prime de fin d'année + Intéressement + Participation aux bénéfices.