

AGENT DE FABRICATION EN FROMAGERIE

ACTIVITÉS AU SEIN L'ENTREPRISE

- Maîtrise de toutes les étapes de fabrication : réception du lait, mise à cailler, fabrication des fromages, retournements en séchoirs, plonge, emballage, préparation et expédition des commandes.
- Autonomie et polyvalence sur chacun des postes
- Utilisation des outils et matériel de fabrication et d'emballage, respect des règles de sécurité et d'hygiène
- Respect des consignes de travail
- Suivi des contrôles (acidité, températures...) et traçabilité des produits
- Remonter des informations au responsable

INTERACTIONS AU POSTE

Internes

- Hiérarchique direct : responsable de production ou la personne déléguée par le responsable

Externes :

- Clients vente à la ferme
- Livreurs, transporteur

COMPETENCES REQUISES DU POSTE

Compétences techniques

- Connaissance des règles de sécurité, qualité et d'hygiène
- Connaissance du processus de transformation fromagère

Aptitudes professionnelles

- Rigueur à l'hygiène, travail soigné, tenue adaptée et propre
- Sens de l'organisation et d'anticipation du travail
- Maintien de concentration, esprit critique
- Travail en équipe, autonomie sur chaque poste (fromagerie, plonge, emballage et expédition)
- Respect des consignes et des horaires de travail

CONDITIONS DE TRAVAIL

- 35h hebdomadaires, avec une rotation d'astreinte les week-ends (en moyenne 1x/mois)
- Temps de travail annualisé
- Accord d'intéressement
- Prime d'assiduité
- Prime de salissure
- Prise en charge partielle de la mutuelle par l'entreprise
- Formation interne et développement des compétences en fromagerie et hygiène

Il est précisé que les éléments précités ne forment pas une liste exhaustive. Ils sont en effet voués à évoluer en fonction des besoins de l'entreprise.



*Les fromages
de chèvre
fermiers
d'Escanecrabe*



Il est précisé que les éléments précités ne forment pas une liste exhaustive. Ils sont en effet voués à évoluer en fonction des besoins de l'entreprise.