



FROMAGER/TECHNOLOGUE DU LAIT 80-100%

ENTRÉE EN FONCTION : DE SUITE OU À CONVENIR



Vous contribuez à la fabrication des fromages en associant savoir-faire artisanal et équipements modernes. Vous assurez la qualité des produits et le bon déroulement des opérations, dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Fromagerie Amstutz est une entreprise familiale avec 18 employés actifs dans la production de la Tête de Moine AOP, Gruyère AOP, Tête dure ainsi que d'autres pâtes mi-dures.

VOS PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

Réception et surveillance de la matière première lait

Fabrication des fromages selon nos recettes

Effectuer les contrôles qualité et assurer la traçabilité

Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail

Entretenir et nettoyer le matériel et les locaux

ENVOYEZ NOUS VOTRE CANDIDATURE

Si vous êtes motivé(e) à rejoindre notre équipe, envoyez-nous votre dossier complet à l'une des adresses suivantes :

Fromagerie Amstutz SA, Fromagerie
46, CH-2717 Fornet-Dessous

contact@fromagerieamstutz.ch

VOTRE PROFIL

Titulaire d'un CFC de technologue du lait.

Travail rigoureux et respectueux des consignes

Bon esprit d'équipe et sens de la communication

Autonomie, fiabilité, sens des responsabilités

Respect strict des règles d'hygiène et de sécurité

CONDITIONS DE TRAVAIL

Selon CCT du secteur artisanal fromager et de la transformation laitière

Horaire fixe : 4h30-12h, congé tous les après-midis

Organisation stable et prévisible

NOUS OFFRONS

Une rémunération attractive, en lien avec vos compétences et responsabilités

Un cadre de travail moderne et bien équipé, combinant tradition et technologie

La possibilité de s'impliquer dans une production de qualité et des projets d'avenir