

Technicien fromager H/F

Notre client est une fromagerie artisanale située à l'ouest du département de la Dordogne sur le marché depuis plus de 50 ans. Elle affine chaque année environ 120 tonnes de fromages à base de lait de vaches, de brebis et de chèvres avec un effectif d'environ 10 personnes.

Forte de son succès et de son développement, la société recrute :

un/une technicien(ne) fromager

Sous l'autorité de la responsable de la fromagerie et dans le respect des normes de qualité, de délai, d'hygiène et de sécurité, **le/la technicien(ne) de production** est garant de l'atteinte des objectifs en termes de volume et de qualité.

Il/elle aura pour mission de :

- Piloter l'affinage des fromages dans ses différentes étapes
- Participer au conditionnement et aux expéditions
- Assurer la maintenance de 1^{er} niveau et conduire le processus de nettoyage
- Assurer la gestion des stocks et le suivi des commandes des matières premières et des produits entrant dans le processus d'affinage et de conditionnement
- Impulser l'amélioration continue en production et participer à la R&D

Le profil recherché est celui d'un ou une collaborateur (trice) :

- De formation Bac +2/3 type BTS industrie laitière ou agroalimentaire, ou Licence pro avec une première expérience professionnelle probante de 5 /10 ans acquise en fromagerie.
- Attiré par le travail en équipe vous possédez des qualités d'écoute et d'observation
- Votre dynamisme et vos qualités d'organisation vous permettent d'être moteur du développement
- Organisé et rigoureux, vous maîtrisez les normes d'hygiène et de sécurité inhérentes à la profession
- Doté de qualités d'adaptabilité et de souplesse, votre esprit d'initiative vous permettra de réussir dans ce poste
- Sociable et néanmoins discret, vous êtes attaché aux valeurs humaines.

Le poste est en CDI, avec des perspectives d'évolution pour les personnes de talents et volontaires.

La rémunération annuelle, composée d'un fixe sur 13 mois et d'une partie variable, est de l'ordre de 30 k€ brut

Basé en Dordogne, le poste est à pourvoir rapidement.

Pour faire acte de candidature, veuillez envoyer votre dossier à ngi@axsentis.fr

(Tous les candidats recevront une réponse)