

## Artisan fromager (H/F)

42430 St Just En Chevalet [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 7 jours

### L'entreprise

Située à Saint-Just-en-Chevalet dans le département de la Loire (42), notre client est spécialisée dans la fabrication de produits régionaux traditionnels tels que le Lavort, le Fumaison, la Comtesse de Vichy, les tommes, les bries et le Gaperon. Avec plus de 100 références de fromages dans les pâtes molles, pressées et lactiques pour les trois laits : vache, brebis et chèvre, notre fromagerie offre une large gamme de produits uniques et authentiques.

### Le poste

L'agence Actual recherche un Artisan fromager (h/f) passionné pour rejoindre une équipe dynamique à ST JUST EN CHEVALET 42430. Ce poste est un CDD de 7 jours commençant **immédiatement**, avec une charge horaire de 35 heures par semaine.

En tant que fromager, vous devrez démontrer un amour sincère pour les produits laitiers. Votre connaissance des méthodes de fabrication et des caractéristiques des fromages sera essentielle. Maîtrisant les outils du métier, vous serez un véritable expert, capable de gérer les différentes étapes de la production.

Ce poste exige des compétences techniques pointues et une expérience dans le domaine. Vous serez responsable de veiller à la qualité des produits et au respect des normes d'hygiène et de sécurité.

Votre rôle en tant qu'artisan fromager sera crucial pour garantir la satisfaction des clients et maintenir la réputation d'excellence de notre entreprise. Si vous êtes passionné par votre métier et souhaitez rejoindre une équipe dynamique et professionnelle, postulez dès maintenant chez Actual !

### Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons un artisan fromager (h/f) passionné par son métier et doté de compétences exceptionnelles dans la fabrication de fromages artisanaux.

Les compétences requises pour ce poste incluent, la capacité à sélectionner et manipuler les matières premières avec soin, ainsi qu'une expertise dans l'affinage des fromages. Une parfaite maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire est indispensable.

Le candidat devra également faire preuve d'un sens aigu de l'observation pour garantir la qualité des produits, d'une grande rigueur dans son travail et d'une capacité à s'adapter aux variations des conditions de production.

Ce poste nécessite un haut niveau d'exigence et une volonté constante d'amélioration pour maintenir la réputation d'excellence de notre entreprise. Nous serions ravis de vous accueillir au sein d'une équipe passionnée par l'univers du fromage.