

## **Assistant(e) fromager(ère)**

### Missions

Au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, vous serez en charge de la fabrication du fromage Saint-Nectaire AOP, sur un poste de fromager(ère) ou d'assistant(e) fromager(ère) :

- ✓ Mettre en œuvre la transformation du lait en sortie de traite
- ✓ Réaliser les différentes étapes de fabrication (emprésurage, décaillage, moulage, pressage)
- ✓ Assurer la traçabilité des fromages jusqu'à la mise en chambre froide
- ✓ Organiser et entretenir l'atelier (rangement, lavage...)
- ✓ Gérer la totalité du procédé de fabrication du fromage

### Profil

Vous appréciez le travail en équipe ? Le secteur de l'agro-alimentaire et le monde du fromage vous intéressent ? Vous souhaitez participer à la vie et au développement de la première AOP fermière au lait de vache en Europe, au cœur d'un territoire préservé de moyenne montagne ?

Voici de bonnes raisons de postuler à notre offre, rejoignez-nous sans attendre !

### Conditions

- Une expérience dans le domaine agricole ou en industrie agro-alimentaire est exigée.
- Horaire : matin et/ou soir en coupure. Possibilité de travailler en journée selon les autres activités de l'entreprise (traite/affinage/vente)
- Salaire : De 19k à 26k brut annuel selon l'expérience

Pour postuler ou pour plus de renseignements, contactez : [vanessa.martin@syndicatstnectaire.com](mailto:vanessa.martin@syndicatstnectaire.com)

