

Formation POEI et AFPR

Conditions d'accessibilité à la formation

- Vous souhaitez acquérir les compétences techniques nécessaires à un de nos emplois agricoles
- Vous **êtes demandeur d'emploi inscrit à Pôle emploi**, indemnisé ou non, présélectionné pour occuper l'emploi disponible. La POEI est également ouverte aux salariés en CUI-CAE et en CUI-CIE (en CDD ou CDI).
- Financement réalisé par Pôle Emploi

Le profil

Vous êtes dynamique, en recherche d'emploi et avez envie de participer au développement de la première AOP fermière au lait de vache en Europe ? Le secteur agro-alimentaire et le monde du fromage vous intéressent ? **Rejoignez-nous sans attendre**, pour construire votre projet professionnel au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne.

Les missions

Via une action de formation de 400 heures maximum, vous pourrez acquérir les compétences techniques nécessaires à l'élaboration du fromage AOP Saint-Nectaire. Suivant les besoins vous serez en charge de :

- **La transformation fromagère :**

Mettre en œuvre la transformation du lait en sortie de traite // Réaliser les différentes étapes de fabrication (emprésurage, d'écaillage, 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

- **La traite :**

Réalisation des actions de la traite // Alimentation du troupeau // Conduite de troupeau // Surveillance de la santé du troupeau // Nettoyage et maintenance de la salle de traite, des barrières, des installations d'eau et des bâtiments

Pour postuler ou pour plus de renseignements, contactez : vanessa.martin@syndicatstnectaire.com

