



Chef de caves (F/H)

Site : Fort de Saint Antoine

Notre Société

Depuis 5 générations, la famille Petite apporte sa sensibilité particulière dans l'affinage de son Comté en s'inspirant de principes simples et immuables. Les Fromageries Marcel Petite, c'est avant tout une histoire d'Hommes profondément attachés aux valeurs de notre terroir et à celles du Comté, fruit de la tradition fromagère.

Précurseur dans notre domaine d'activité, nous ne cessons de nous développer en apportant notre savoir-faire unique dans l'élaboration de notre Comté.

Dans cette dynamique, nous recrutons notre futur Chef de Caves (F/H) pour notre site du Fort de Saint Antoine.

Détail du poste :

Sous la responsabilité directe du Responsable de Site et en étroite collaboration avec son Adjoint, vos principales missions seront les suivantes :

- Encadrer et coordonner son équipe au quotidien (opérateurs polyvalents en caves, opérateurs robots) ;
- Gérer les caves d'affinage pour fournir un accueil optimal des fromages : gestion des entrées de fromages, gestion du nettoyage et de la propreté des planches et des surfaces, suivi informatique des ambiances en caves... ;
- Suivre au quotidien l'affinage des fromages : mouvements de lots, évolution des lots, triage, suivi informatique ;
- Garantir la conformité du stock et de l'inventaire ;
- Participer à l'élaboration de projets en caves (matériel, bâtiment, organisation...) ;
- Assurer la préparation des audits en collaboration avec le responsable adjoint du site ;
- Être pleinement impliqué dans les activités opérationnelles et quotidiennes en cave.

Toutes ces tâches sont à réaliser dans le respect des conditions d'hygiène, de sécurité et de précaution liées au milieu agroalimentaire.

Profil recherché :

Titulaire d'un bac professionnel, BTS et/ou licence dans l'agroalimentaire, vous démontrez un **réel intérêt produit** et avez à cœur de promouvoir un produit d'exception.

Méthodique et travailleur, vous faites preuve d'un bon relationnel afin de travailler, encadrer et suivre votre équipe au quotidien.

Vous êtes une personne motivée, rigoureuse, organisée, polyvalente, autonome et réactive.

Vous **aimez être sur le terrain** et vous faites preuve d'un **réel esprit d'équipe**.



Modalités pratiques du contrat :

- Contrat à durée indéterminée (CDI).
- Temps plein 100% : 37h du lundi au vendredi
- Rémunération à définir selon profil et expérience.
- Poste à pourvoir rapidement.
- Autres avantages : 13^{ème} mois, Mutuelle familiale prise en charge à 90% par l'entreprise, Prime de participation, Avantages CSE, Achat fromage à tarif préférentiel

Notre processus de recrutement

Envoyez votre candidature à l'adresse suivante : coraline.decorbez@comte-petite.com

Après étude de votre CV et si votre candidature est retenue :

- 1er entretien téléphonique avec un membre de notre service RH
- 2ème entretien dans nos locaux avec le Responsable de Site du Fort de Saint Antoine

Si nous ne retenons malheureusement pas votre candidature, nous vous répondrons par mail dans un délai maximum de 4 semaines.

Nous avons hâte de vous accueillir dans notre équipe !