



Opérateur polyvalent en caves

(site Granges-Narboz)

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 Opérateur polyvalent en caves (F/H) pour venir renforcer nos équipes au sein des caves des Granges-Narboz.

Détail du poste :

Sous l'autorité directe du Responsable Affinage et du Responsable de site, vous travaillez en binôme avec votre collègue Opérateur caves afin de mener à bien les missions suivantes :

- Assurer l'entrée des fromages en blancs : réception, enregistrement, marquage à chaud, encavage ;
- Réaliser les mouvements de fromages en caves selon les instructions définies par le responsable affinage ;
- Utiliser la machine de mise en rayon (P30, RF5...) pour réaliser les mouvements de de fromages et le changement de planche. Compléter par de la manutention manuelle si nécessaire (port de charge lourde) ;
- Nettoyer les sols et les équipements en caves (bordures, batteries...) ;
- Nettoyer les engins de manutention ;
- Faire les enregistrements nécessaires à tous ces travaux afin d'assurer la traçabilité de nos produits.

Toutes ces tâches sont à réaliser dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.



Profil recherché :

- Capacité à travailler en équipe tout en étant autonome dans l'exécution des tâches quotidiennes ;
- Rigueur, organisation, logique et sens du détail pour garantir la conformité des produits
- Une expérience significative dans le secteur agroalimentaire ou dans un domaine similaire avec une connaissance approfondies des normes d'hygiène et de sécurité serait un plus.

Un réel **intérêt produit** est nécessaire pour ce poste.

Modalités pratiques du contrat :

- CDD (contrat à durée déterminée) de 6 mois (remplacement salarié en arrêt maladie) à pourvoir au plus vite ;
- 37h / semaine du lundi au vendredi selon les horaires suivants :
 - o De 11h à 18h30 du lundi au jeudi
 - o De 11h à 18h le vendredi
- Rémunération à définir selon profil et expérience ;
- Autres avantages : 13^{ème} mois, Mutuelle familiale prise en charge à 90% par l'entreprise, Prime de participation, Prime de congés payés, Avantages CSE, Achat fromage

Notre processus de recrutement

Comment candidater ?

- Par mail : florine.jeannin@comte-petite.com / coraline.decorbez@comte-petite.com
- Ou directement via le formulaire de contact sur notre site internet

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

- 1^{er} entretien téléphonique avec un membre de notre service RH
- 2^{ème} entretien dans nos locaux avec le Responsable de site

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 !