



Opérateur machines de mise en rayon

(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 Opérateur machines de mise en rayon pour venir renforcer nos équipes au sein des **caves du Fort de Saint Antoine**.

Détail du poste :

Au sein d'une équipe de 2 personnes et sous la responsabilité directe du Chef de caves et du Responsable de site, vos missions sont les suivantes :

- Resserrer les lots après le passage des trieurs, préparer la place disponible pour l'accueil des nouveaux fromages ou fusion de lots ;
- Identifier les lots : marquage à chaud ou à l'encre ;
- Utiliser les machines de mise en rayon pour l'entrée des fromages en blancs (compléter par mise en rayon manuelle si nécessaire) ;
- Utiliser les machines de mise en rayon pour palettiser ou mettre en rayon (compléter par mise en rayon manuelle si nécessaire) ;
- Vérifier le compte de lots, sortir les meules enfoncées ;
- Faire les enregistrements nécessaires à tous ces travaux afin d'assurer la traçabilité de nos produits.
- Réaliser le changement de planches en caves ;
- Programmer les machines et signaler à son responsable toutes anomalies constatées ;
- Amené à effectuer des opérations de resserrage manuel ;
- Nettoyer les sols et les équipements en caves (bordures, batteries...) ;
- Nettoyer les engins de manutention ;

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 :

- CDI (contrat à durée indéterminée) à pourvoir au plus vite ;
- 37h / semaine selon les horaires suivants :
 - o Matin : De 6h à 12h15 du lundi au vendredi / De 6h à 11h45 le samedi
 - o Après-midi : De 12h à 19h30 du lundi au jeudi / De 12h à 19h le vendredi
 - o Journée : De 7h30 à 16h du lundi au jeudi / De 7h30 à 15h30 le vendredi
- Rémunération à définir selon profil et expérience ;
- Autres avantages : repas pris en charge par l'employeur, 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 Chef de caves ou 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 !