

APPRENTI(E) ATELIER FABRICATION FROMAGES DE CHEVRE ET DE VACHE EURIAL site de DANGE (86)

Présentation de la société :

Le site Eurial de Dangé Saint Romain (86) (120 personnes) est spécialisé dans la production de fromages à pâtes molles (8000 tonnes / an) à base de lait de vache, mi-chèvre, et de lait de chèvre pasteurisés et lait de chèvre thermisés.

Missions :

Au sein du service fabrication, l'apprenti (e) recruté(e) sera chargé (e) :

- de la préparation et de la transformation des laits, soutirage et moulage.
- de la gestion des produits : veiller à ce que la matière mise à disposition soit conforme aux critères qualité, et garantir la conformité de la matière.
- d'assurer le démoulage et le salage des produits.
- d'assurer la conduite d'une mouleuse rotative.
- d'exécuter les travaux de nettoyage du matériel, des lignes et environnement dans les conditions définies par les procédures « Qualité ».
- du respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- de la maintenance de 1er niveau des équipements.

Profil

Une formation de type Licence Professionnelle Produits Laitiers à venir et, idéalement une première expérience en industrie agroalimentaire, vous a permis de développer votre attrait pour des missions de terrain.

Votre intérêt pour le travail en équipe allié à vos qualités d'écoute, d'observation, de rigueur et d'organisation, vous permettront de réussir durant cet apprentissage.

Rémunération : *selon la Législation en vigueur.*

Contact : voir le responsable LP Management de la Production en Industries Laitières