



AIDE FROMAGER / AIDE FROMAGERE

Description de l'entreprise :

La Ferme de la Tremblaye est une entreprise de polyculture – élevage en Agriculture Biologique située à la Boissière Ecole (78), certifiée ISO 14001, ISO 22000 et BCorp.

Nous cultivons 130ha de terres, élevons 150 vaches laitières et 350 chèvres. Nous transformons l'intégralité de notre lait en fromages fermiers en yaourts fermiers et produisons nos propres énergies renouvelables.

<http://www.fermedelatremblaye.com/>

Vous partagez les valeurs du Bio et du local, vous avez le souci du respect de l'environnement, vous possédez l'amour du goût et des produits de qualité et vous avez le goût du travail en équipe ? Rejoignez nous !

Au sein de la fromagerie dans le service fabrication, vous travaillerez aux côtés d'une équipe de 18 personnes.

Description du poste :

Sous la responsabilité du chef d'équipe, vous participerez à la fabrication et aux soins des fromages et produits laitiers dans le strict respect de nos engagements.

Vos principales missions :

- Participation à la fabrication des fromages, yaourts et autres produits laitiers
- Participer aux soins quotidiens, contribuer à la parfaite hygiène des installations et à la gestion des déchets dans le respect des normes environnementales.
- Respect de la réglementation BIO et ISO 22000

CDD ou CDI , possibilité de logement sur place.

Profil recherché :

Motivation

Esprit d'équipe

Sens de l'observation

Rigueur, organisation et autonomie

Connaissances informatiques

Permis B

Contact :

Merci d'envoyer votre CV, accompagné d'une lettre de motivation à :

recrutement@latremblaye.fr