

Un Caviste



Les missions :

- Saler les fromages
- Gérer le remplissage des caves (stocks, plans de caves, ...)
- Placer les fromages en cave,
- Suivre l'affinage,
- Préparer les commandes de fromages prêt pour l'expédition,
- Programmer et vérifier les soins apportés par les robots,
- Effectuer les opérations de lavage dans les caves, et les locaux en général,
- Laver les tablaris, cercles à Beauforts et les casiers à saumure.
- Effectuer les livraisons de marchandises,
- Enregistrer les données de fabrication nécessaire à la traçabilité du produit,
- Remplir les bons de livraisons lors de la préparation des expéditions,
- Réaliser toutes autres missions utiles à la coopérative.

Le profil :

Nous recherchons une personne :

- Autonome,
- Consciencieuse,
- Respectueuse du matériel,
- Organisée,
- Ne craignant pas le travail en hauteur.

Expérience :

- Débutant accepté (une formation en interne sera effectuée).

Contrat :

- CDI,
- 39 h/semaines.

Rémunération :

- 12€ brut / heure.

CV + Lettre de motivation :

contact@coopdelachambre.fr

04 79 56 31 00