

Fromagerie fermière située en Côtes d'Armor depuis 28 ans recherche un fromager.

Atelier multi-techno récent, confortable et bien équipé (180 m²). Transformation d'une large variété de fromages au lait cru :

- PPNC (sèche et morgée)
- PPNC caillé broyé
- PM à croûte lavée
- Pâte persillée
- PPC
- Lactiques

Volume de lait transformé : 220 000 litre (objectif 300 000 L)

Circuits de commercialisation :

- crémier/fromager,
- vente directe en local,
- restauration

Poste : Rattaché au responsable de l'atelier vous interviendrez sur l'ensemble des tâches depuis la préparation du lait jusqu'à l'expédition des fromages :

- pré-maturation du lait : transfert du lait, calage des paramètres
- fabrication : maîtrise, suivi et orientation des paramètres technologiques
- affinage : soins, observation et détermination des actions à suivre
- entretien des locaux : nettoyage et maintenance « légère »
- emballage et expédition : suivis et choix des fromages à mettre en vente
- développement de nouveaux produits et optimisation de la gamme existante
- Le tout dans le respect des règles d'hygiène et de la maîtrise du GBPH. Poste disponible de suite.

Profil recherché : de formation Enil et/ou disposant d'une expérience significative en fromagerie traditionnelle. Vous êtes curieux, consciencieux et rigoureux.