

RECHERCHE UN CANDIDAT H/F
Poste ouvert au public de travailleur handicapé

Type de contrat CDD de 6 mois (puis un CDI si le profil correspond au poste)

Durée hebdomadaire 35h + 4 heures supplémentaires possibles par semaine

Horaires de travail de 5h00 du matin à 12h00 (possibilité de terminer plus tôt en fonction de la production + vendredi en général quitte plus tôt)

Jours travaillés du lundi au vendredi + quelques samedis / jours fériés

Disponibilité prise de poste, dès que possible

Lieu de travail Genevrières (52)

Modalités de recrutement

- Présentation du profil uniquement si il correspond au profil de poste – entretien poussé sur les motivations du candidat et sur ses valeurs au travail – validation projet à long terme
- Entretien physique avec M Remillet et Marie Remillet

Les prérequis (savoir, savoir-faire, savoir être)

L'entreprise n'exige pas de formations initiales particulières, si le candidat en possède une, alors elle sera étudiée avec attention. Le nouvel embauché sera formé aux différents postes de la Fromagerie, et il travaillera en binôme avec un autre salarié.

La fromagerie demande que le candidat dispose de bonnes conditions physiques afin de pouvoir assumer le rythme de travail imposé. Qu'il soit réellement motivé et renseigné sur les conditions de travail dans le secteur de la fromagerie.

Il devra tout mettre en œuvre pour respecter les normes d'hygiène en vigueur au sein de la Fromagerie. La tenue de travail sera soignée quotidiennement.

Le candidat recherché devra être quelqu'un disposant des qualités suivantes : discret, réactif, et qui prend des initiatives.

La Fromagerie Remillet recherche une personne honnête et de confiance. Le travail en équipe et la transparence sur les tâches confiées sont essentiels pour assurer la qualité de fabrication du produit.

Le candidat qui est prêt à s'investir sur le long terme au sein de la Fromagerie, se verra offrir les perspectives professionnelles méritées et des solutions personnalisées pour atteindre ses objectifs de carrière en interne.

Les formations qui pourraient être envisagées

Oui en adéquation avec le projet professionnel du profil recherché

Les missions confiées

Participe à la fabrication et l'affinage de fromages selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, la réglementation des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et les référentiels qualité de l'entreprise. Procéder au caillage du lait après sa mise en cuve, confectionner et affiner un fromage, réaliser le moulage d'un fromage, contrôler l'affinage d'un fromage, entreposer des produits, conditionner un produit, entretenir des locaux, entretenir une machine ou un équipement, etc.

La répartition du temps de travail

Les missions confiées varient tous les jours

Les plannings et les jours de repos sont communiqués deux semaines avant la semaine en cours

Des samedis et des jours fériés peuvent être travaillés, l'ordre peut être modifié par accord des autres membres de l'équipe

L'activité est plus dense au second semestre qu'au premier, cela s'explique par le nombre de commandes qui afflue aux périodes des fêtes de fin d'année par exemple.

Les éventuelles contraintes du poste

La variation des températures dans l'espace de travail

Permis B indispensable

Le profil devra se rendre au travail tous les matins par n'importe quel moyen de locomotion

Rémunérations

SMIC pour une durée de 6 mois et si embauche 1500€ net / 13 mois

+ Mutuelle obligatoire

Evolutions possibles

Possible en fonction des compétences et du projet professionnel

Environnement de travail

Genevrières, aucun déplacement prévu

Expérience professionnelle souhaitée

Aucune expérience professionnelle exigée

Possibilité de reconversion sous réserve de correspondre au profil recherché

Liens hiérarchiques existants

Monsieur Remillet, Directeur et Madame Remillet, Responsable du personnel (lien direct)

Le degré de responsabilité n'est pas le même partout



Merci d'adresser votre candidature à l'adresse suivante (CV+ lettre de motivation)

FROMAGERIE REMILLET

11 Rue Claude Girault, 52500 Genevrières

03 25 88 71 76