

18-008-25 FABRICATION FROMAGES

Catégories: [Transformation des Produits laitiers](#)

Description

Description de l'entreprise :

La fromagerie concernée est une PME indépendante de 90 salariés située dans la capitale du Haut-Doubs en FRANCHE-COMTE. Sa particularité est de maîtriser toutes les étapes de la fabrication de fromages AOC et de spécialités fromagères, principalement en lait cru (transformation de lait pasteurisé dans un atelier indépendant).

La production s'élève à 50 comté par jour environ.

Missions principales :

Participer à toutes les étapes de la fabrication traditionnelle de fromages à Comté AOC (y compris démoulage et mise en rayon), et spécialité pâtes pressées cuites, sur un atelier de 3 à 4 personnes, proche de Pontarlier.

L'apprenti découvrira et aura la maîtrise de toutes les étapes de la fabrication fromagère, depuis la fabrication jusqu'à l'affinage et l'expédition des fromages.

Il sera attendu que l'apprenti soit autonome rapidement.

Une première expérience en transformation fromagère serait un plus afin de pouvoir effectuer rapidement les tâches demandées.

Compléments d'information :

Date souhaitée de début de contrat : août 2018

Durée du contrat : 2 ans

Rémunération : minimum légal

CONDITIONS PARTICULIERES LIEES A L'OFFRE :

Port de charge dans atelier Comté

travail possible le week-end

ELEMENTS PRATIQUES LIES A L'ACCUEIL DE L'APPRENTI :

Perspectives dans l'entreprise : évolution dans interprofession laitière et fromagère

Moyen accès entreprise : voiture

Logement à proximité : foyer jeunes travailleurs, ou auberge de jeunesse sur Pontarlier ou hébergement ENIL (35 min par RN75)
Possibilité de restauration sur place : salle de pause