

Offre Alternance : Fromager F/H à Saint Romain le Puy (42)

RESUME DE L'OFFRE

Vous souhaitez réaliser un Brevet Professionnel Industries Alimentaires en tant que fromager, alors saisissez cette opportunité.

Venez travailler dans une Fromagerie Fermière. La Ferme du Prieuré à Saint Romain le Puy transforme le lait de vaches et fabrique des fromages au lait entier en cru et en pasteurisé.

Au sein d'une petite équipe de 6 personnes, vos missions seront variées et vous serez amené à travailler sur deux lignes de production pour la fabrication de :

- Fromage pâte molle (briques, rogerets...)
- Fromage pâte lactique (rigottes, séchons, faisselles, fromages blancs...)

Vous serez formé à toutes les étapes de fabrication de ces produits (fabrication du fromage, des faisselles, nettoyage du poste de travail, respect des recettes, des règles d'hygiène...).

La formation dure deux ans : seulement 14 semaines de formation par an en centre de formation, le reste en entreprise.

SECTEUR D'ACTIVITE : Lait

LIEU ET HORAIRES DE TRAVAIL : Saint Romain le Puy

LIEU DE FORMATION : Campus AGRONOVA à Montbrison-Précieux (42)

SALAIRE INDICATIF : % du SMIC (selon âge, niveau de formation et convention collective de l'entreprise)

PROFIL / PRE-REQUIS

Être titulaire d'un CAP/BEP ou pouvoir justifier d'une année de seconde.
Vouloir s'investir au sein d'une PME, être volontaire, curieux, polyvalent, assidu

CANDIDATER

Transmettre C.V. et lettre de motivation à l'attention de :
Carole JUBAN, 06.30.30.11.27 : c.juban@ifria-ara.fr



Siège social

AGRAPÔLE – 23, rue Jean Baldassini
69 364 Lyon CEDEX 07

☎ 04 78 95 40 44 ✉ contact@ifria-ara.fr

Siège administratif

Maison de l'Industrie – 9, rue du Bois Joli
63 800 Cournon d'Auvergne

☎ 04 73 14 24 88 ✉ contact@ifria-ara.fr