



Affineur pâtes pressées F/H

L'entreprise :

Prosol rassemble 4500 passionnés des bons produits.

Chaque jour, nos équipes déploient toutes leurs forces et leurs savoir-faire pour proposer partout en France les fruits et légumes, les produits de la mer et de la crèmerie les plus frais, les plus savoureux et les plus diversifiés dans les magasins Grands Frais et Fresh, en ligne sur monmarché.fr et en Italie chez Banco Fresco.

Notre démarche est celle du bon sens.

Nous créons des partenariats solides avec nos producteurs et nous les aidons à faire évoluer leurs méthodes pour une agriculture plus respectueuse des sols et de la biodiversité. Nous maîtrisons une logistique ultra-rapide afin de garantir la fraîcheur et le goût des produits jusqu'à nos magasins, uniques dans leur concept de halles traditionnelles.

Nous pensons que c'est en cultivant une bonne ambiance au travail que nous donnons à chacun la confiance d'entreprendre et d'innover. Notre singularité, c'est aussi notre manière de travailler.

Bons produits, bon sens, bonne ambiance.

Rejoignez les passionnés du bon !

Vos missions :

Au sein de notre Business Unit Crèmerie, nos acheteurs fromages & libre-service sélectionnent et contrôlent l'ensemble de nos produits. Les équipes industrielles de notre atelier (production/qualité/R&D) assurent ensuite l'affinage, la découpe et le conditionnement de nos fromages, avant leur mise à disposition dans nos enseignes.

Dans le cadre de la création d'un nouvel atelier d'affinage et de découpe sur Pont d'Ain, nous recrutons un Affineur pâtes pressées. Rattaché(e) au Chef de cave, au sein de l'équipe Affinage en charge des soins et de l'affinage de nos fromages, vos missions principales sont les suivantes :

- Assurer les soins sur les fromages à pâte pressée (mise sur support d'affinage, retournement et frottages, tri des produits en cours d'affinage, gestion du remplacement des planches d'affinage),
- Adapter les soins d'affinage en fonction de l'évolution des produits en cave,
- Suivre la traçabilité des lots en cours d'affinage,
- Gérer le robot de soins des fromages,
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Votre profil :

De formation agricole (type ENIL de Poligny) ou de métiers de bouche, vous justifiez d'une première expérience.

Vous avez une forte sensibilité produit et un bon sens de l'observation.

Vous êtes rigoureux(se), organisé(e), réactif(ve) et doté(e) d'un fort esprit d'équipe.

Informations pratiques :

Poste à pourvoir en CDI

Lieu d'exercice : Pont d'Ain (formation de 4 à 6 mois sur Corbas (69))

Statut / avantages : employé 35h hebdomadaire + primes

Rémunération selon profil et expérience.