

Ferme de Grignon

78 850 THIVERVAL GRIGNON

Fiche de poste adjoint

Notre ferme emploie 25 personnes. Elle comprend 400 hectares de culture, 500 brebis, 180 vaches laitières et un atelier de fabrication de produits laitiers fermiers : yaourts, fromages blancs, lait, crème, beurre et crèmes desserts.

Tous nos produits sont faits sur place avec le lait de nos vaches.

L'atelier de fabrication comprend 11 personnes actuellement et est en développement depuis plusieurs années.

En collaboration directe avec le responsable de l'atelier, vous veillez au bon fonctionnement de l'atelier. Vous assurez le suivi du process de fabrication et le maintien de la qualité des produits. Vous veillez au respect des consignes de nettoyage et des règles d'hygiène et de sécurité.

Vous êtes en charge de projets variés visant à optimiser et développer l'activité de l'atelier de production sur diverses thématiques (production, recherche/développement, marketing, logistique, qualité).

Polyvalent(e), vous êtes opérationnel(le) sur les différents postes de production de l'atelier et assurez la formation des nouveaux arrivants. Vous veillez à la bonne utilisation des machines et à la maintenance de premier niveau.

Vous êtes autonome, impliqué(e), organisé(e) et force de proposition. Doté(e) de la culture PME, vous avez une forte capacité d'adaptation et des connaissances managériales.

Vous avez un Bac+2/+3 en agroalimentaire avec une expérience de 2 ans dans la fabrication de produits.

CDI avec période d'essai.

Travail du lundi au vendredi.

Une chambre peut être mise à disposition sur place.

Salaire à débattre de 1900 à 2200 € brut / mois.