



La Fromagerie Moléson SA fabrique des produits exclusifs et originaux de très haute qualité depuis plus de 50 ans.

Elle valorise les laits de vache, de brebis et de chèvre de la région, qu'elle achète aux producteurs de lait à un prix équitable pour contribuer à une chaîne de création de valeur durable.

La Fromagerie Moléson SA crée des produits frais et des fromages, des plus grands classiques tel que le Vacherin Fribourgeois AOP, aux plus originaux tel que le Chèvre Sanglé. La société, située à Orsonnens, emploie plus de 100 collaborateurs.

Nous recherchons de suite ou à convenir un/e :

### **EMPLOYÉ/E DE CAVE (100 %)**

#### **Nous offrons :**

- Une place de travail stable dans un environnement moderne et une entreprise en constant développement et réputée dans son domaine.
- Une formation directement au sein de l'entreprise.

#### **Vos tâches :**

- Soin des fromages en cave d'affinage.
- Lavage et préparation des fromages pour la transformation.
- Saisie des arrivages fournisseur.
- Travaux de nettoyage.
- Support à la préparation des commandes clients.

#### **Votre profil :**

- Flexible, vous avez le sens de l'organisation et du travail bien fait.
- Vous possédez une bonne condition physique et êtes capable de porter des charges importantes.
- Vous avez de très bonnes connaissances orales et écrites du français.
- Vous êtes à l'aise avec l'informatique.

#### **Intéressé(e) ?**

Veillez adresser votre dossier de candidature complet à [amelie.dafflon@moleson-sa.ch](mailto:amelie.dafflon@moleson-sa.ch) ou à l'adresse suivante :

Fromagerie Moléson SA  
Amélie Dafflon  
Rte de Villarsel 30  
1694 Orsonnens

*\*Nous nous réservons le droit de ne répondre qu'aux candidatures correspondant au profil recherché.*