



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 PRÉPARATION, CHEF/FE D'ÉQUIPE (100 %)

Nous offrons :

- Une place de travail stable dans un environnement moderne et une entreprise réputée dans son domaine, en constant développement.
- Un travail intéressant et varié avec un haut niveau d'autonomie et des perspectives d'évolution intéressantes.
- Une formation directement au sein de l'entreprise.

Vos tâches :

- Préparation des commandes
- Gestion des stocks.
- Commandes d'emballages.
- Supervision d'une petite équipe (5-6 personnes).
- Gestion des arrivages et livraison.

Votre profil :

- Flexible, vous avez le sens de l'organisation et du travail bien fait.
- Vous possédez une bonne condition physique, vous êtes capable de porter des charges importantes et de travailler dans le froid (env. 3-4 °C).
- Idéalement, vous possédez le CFC de logisticien ou une formation équivalente et avez un permis de cariste.
- Une expérience professionnelle dans le secteur alimentaire est un atout.
- Vous maîtrisez le français à l'oral et à l'écrit (niveau C1 min.) et êtes à l'aise avec l'informatique.

Intéressé(e) ?

Veillez adresser votre dossier de candidature complet à 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.*