



MISE AU CONCOURS

La Fromagerie d'Anniviers AOP, société coopérative met au concours le poste de

TECHNOLOGUE DU LAIT CFC ou BP Fromager/ère avec un taux d'activité 100 %

Profil recherché

- CFC ou Brevet professionnel BP de fromager/ère
- Etre en possession du permis de conduire
- Autonome, polyvalent/e, flexible, organisé/e

Activités principales

- Collecte du lait dans les exploitations avec notre camionnette 3,5 tonnes, permis de conduire obligatoire
- Fabrication & affinage des fromages à raclette du Valais AOP / tommes natures ou aux herbes bio des Alpes / fondues natures ou aux herbes bio des Alpes / sérac
- Entretien des caves, affinage des meules
- Livraisons & ventes en l'absence de la vendeuse

Lieu de travail : 3961 VISSOIE (fabrication & caves) et ANNIVIERS (collecte du lait).

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet avec vos prétentions de salaire à l'adresse suivante :

Fromagerie Anniviers AOP, société coopérative – CP 45 – 3961 VISSOIE

Personne de contact :

Christian SALAMIN, Président 079/347 64 51 info@fromagerie-anniviers.ch



Die Käserei Anniviers AOP ist eine Genossenschaft und sucht einen

Milchtechnologe/-login EFZ Käser/in 100 % ab jetzt

Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Milchtechnologe (Käser)
- Gültiger Fahrausweis
- Selbstständig, flexibel, Organisationstalent

Ihre Aufgaben:

- Milchsammelung
- Käsefabrikation & Reifung der Käser
- Reinigung der Keller
- Lieferung & Verkauf der Käse

Wir bieten Ihnen:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Kollegiales Team
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Sie sind an dieser vielseitigen Aufgabe interessiert und Ihre Qualifikationen entsprechen unseren Anforderungen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung:

Fromagerie Anniviers AOP, société coopérative – CP 45 – 3961 VISSOIE

Kontaktperson :

Christian SALAMIN, Präsident 079/347 64 51 info@fromagerie-anniviers.ch