



L'Etivaz AOP – plus qu'un fromage...

Recherche collaborateur à 80% ou 100% au Pays d'Enhaut pour un poste fixe

La Coopérative des fromages d'Alpage L'Etivaz-AOP

recherche une personne dynamique s'enthousiasment à collaborer de manière fixe aux soins de nos fromages

Nous recherchons une personne au profil suivant

- 🐄 Sens des responsabilités
- 🐄 Soigneux et attentionné
- 🐄 Disponible pour des horaires du soir et des week-end
- 🐄 Capable d'effectuer des travaux physiques (p.e. changement et nettoyage de planches, déplacer des fromages).

- 🐄 Disposé à évoluer au sein d'une cave d'affinage
- 🐄 Avec un intérêt marqué pour notre produit fromager
- 🐄 Intéressé à l'entretien, le contrôle et la mise en marche de robots
- 🐄 Capable de seconder ses collègues à la préparation de commandes

Nous offrons

- 🌸 Un travail varié au sein d'une petite équipe enthousiaste
- 🌸 Des moyens et une ambiance de travail agréable
- 🌸 Possibilité de prendre des responsabilités au sein des équipes
- 🌸 La sécurité d'une entreprise solide avec une longue expérience

Intéressé ? Merci d'envoyer votre intérêt par mail (cooperative@etivaz-aop.ch). Nous vous proposerons un rendez-vous pour un entretien. Au plaisir de vous rencontrer !

A propos de la Coopérative

Avec plus de 2683 vaches et 200 personnes engagées et passionnées, nous sommes une coopérative autonome contrôlant l'entier de la chaîne de création de valeur (« du pis à la fourchette »).

Nous produisons, affinons, choyons depuis des générations, un fromage unique produit durant l'estivage, sur un feu de bois, profitant d'un lait riche grâce à l'herbage naturel de nos 130 alpages, offrant une incroyable et délicate richesse gustative.

Nous sommes fiers de faire rayonner notre perle vaudoise au-delà de notre région - reflétant tradition, savoir-faire, qualité ainsi que l'esprit contemporain, novateur et visionnaire de nos fondateurs.