

Zur Ergänzung unseres Produktionsteams suchen wir noch

Michtechnolog:in EFZ (100 %)

Milchpraktiker:in BFZ (100%)

Ihr Profil

Sie sind dynamisch und motiviert
Sie sind fit und belastbar
Sie arbeiten exakt und zuverlässig
Sie arbeiten selbständig

Ihre Aufgaben

Milchannahme
Herstellung von hart, halbhart und Weichkäse sowie Jogurt und Butter
Pflege der verschiedenen Käse

Ihre Werte

Teamfähigkeit
Freude in der Milchverarbeitung oder Käseherstellung

Wir bieten

Ein modernes Arbeitsumfeld
Möglichkeiten zur Weiterentwicklung, Weiterbildung
Gute Möglichkeit Französisch zu erlernen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an folgende Adresse :

Fromagerie de Nods
Pierre Reist
Route de Lignièrès 5
2518 Nods
admin@fromagerie-de-nods.ch

