



www.fromagerie-de-nods.ch

Pour notre site de Lugnorre, fromagerie villageoise produisant du Gruyère AOP, nous recherchons de suite ou à convenir un :

Chef d'exploitation Gruyère
avec un taux d'activité de 100 %

Votre profil

- Fromager CFC avec Maîtrise fédérale ou brevet et prêt à passer la Maîtrise
- Expérience dans la fabrication de Gruyère serait un atout
- Autonome, sens des responsabilités, hygiène irréprochable

Secteur d'activités

- Fabrication de Gruyère AOP, sans soins manuels en cave
- Si intéressé, gestion d'un magasin de fromagerie
- Travaux en complément à l'affinage à Nods

Nous offrons

- Semaine de 5 jours, 44 heures par semaine, horaires réguliers et planifiés
- Une indépendance dans le travail
- Un appartement de service

Pour plus de renseignements téléphonez à Pierre Reist au 079 469'56'84

Les offres de services, accompagnées des documents usuels sont à adresser jusqu'au 30 novembre 2021 à :

Fromagerie de Nods, Pierre Reist, Rte de Lignièrès 5, 2518 Nods

ou par courriel : admin@fromagerie-de-nods.ch