



La **FROMAGERIE CHENE VERT**, 20 pers., située en **Dordogne** près de Nontron, travaille du lait de chèvre et fabrique une gamme de spécialités en **caillé lactique**, vendue en GMS. Nous recrutons (h/f) :

RESPONSABLE ATELIER FABRICATION

Vous supervisez une équipe (10 pers.) réalisant un travail traditionnel et manuel. Votre connaissance de la technologie des caillés lactiques (laits non standardisés, process longs) vous permettra d'apporter à nos Opérateurs un appui et un contrôle adaptés, en garantissant la qualité et la régularité de nos productions. Diplômé(e) Bac Pro ou Bac +2 (ENIL), vous maîtrisez nos technologies, vous avez le goût du terrain et une forte sensibilité produit. Réf. CT 030210.

TECHNICIEN(NE) QUALITÉ

Rattaché(e) à notre Responsable Qualité, vous gérez notre **laboratoire**, en assurant les analyses microbiologiques et le suivi des lots. Vous réalisez de même les contrôles sur lignes, suivez les indicateurs qualité (EXCEL) la traçabilité produits et participez à la mise à jour du plan **HACCP**. Notre entreprise prépare enfin des projets importants, comme la **certification IFS**. Diplômé(e) BTS IAA vous justifiez si possible d'une formation (ENIL) ou d'une expérience laitière. Réf. TQ 040210.

Merci d'envoyer votre candidature sous la référence choisie à : **Gilles HIGOUNENC HIGOUNENC RECRUTEMENT** - 25, av. des Mondaults - 33270 FLOIRAC ou par mail à : ghrecrutement@aol.com

