

La Fromagerie de L'Aubier cherche un-e apprenti-e à partir d'août 2022.

Tu comptes commencer l'apprentissage de Technologue du Lait ?

Ou tu es déjà en train de suivre le cursus et tu souhaites faire une expérience dans une autre fromagerie ?

Eh bien, peut-être que notre fromagerie est le lieu que tu cherches !

Les points forts de notre fromagerie :

- Transformation à la ferme : la proximité avec la source du lait, notre « matière première » est un grand atout pour mieux comprendre la nature et la valeur du lait et les facteurs influençant sa qualité.
- Petite structure artisanale : ici tu auras la possibilité de toucher à tous les aspects de la transformation du lait, de la réception en passant par la fabrication, l'affinage et même la vente. Le contact avec les produits est quotidien et les tâches sont variées.
- Diversité de la production : nous fabriquons 7 fromages différents, 3 pâtes molles, 3 mi-dures et une dure, ainsi que du lait pasteurisé, du yogourt et du séré. Une occasion unique de découvrir une large gamme de produits laitiers et leur fabrication !
- Une situation privilégiée : en contact direct avec un professionnel passionné et enthousiaste de transmettre son amour du métier et son expérience !
- Possibilité d'être logé sur place (chambre individuelle, avec cuisine et salle de bain partagées).

Si tu es intéressé-e, prend contact avec Filippo Valvassori, le responsable de la fromagerie, en envoyant ta candidature complète (lettre de motivation, Curriculum Vitae) à :

Mail : fromagerie@aubier.ch

Si tu as des questions préalables, tu peux joindre Filippo au :

Tél. 032 732 22 24

Délai de postulation 15 juin 2022