



Alain Michel

Recrute pour la saison d'hiver

Un Préparateur Culinaire (H/ F)

1 poste à pourvoir au siège Alain Michel, à Annecy-le-Vieux

DESCRIPTION DU POSTE

Rejoignez une belle aventure fromagère chez Alain Michel !

La meilleure saison de l'année arrive avec ses raclettes et ses fondues !

Venez découvrir la méthode de fabrication artisanale de nos fondues, produits incontournables de la Maison Michel qui a fait notre renommée. Une mission qui occupera la plupart de votre emploi du temps à l'arrivée de l'hiver.

Vous serez également amené à participer à la création de nos plateaux fromages ainsi que de nos créations de Noël.

Vous serez également là pour seconder notre magasinier(e) dans la réception et la préparation de nos commandes.

Vous avez envie de vivre pleinement la saison du fromage ? Rejoignez-nous pour l'hiver !

DÉTAILS DE VOS MISSIONS

- Approvisionner une machine en matière première ou en produit
- Charger, décharger, manutentionner des produits
- Contrôler la qualité et la conformité des process
- Entretenir un équipement, une machine, une installation
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Organiser et contrôler un approvisionnement
- Prélever, peser et doser les matières ou produits (ingrédients, colorants, grains, etc.) sur les balances, trémies peseuses, etc
- Renseigner des documents de production
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
- Surveiller les stocks

COMPÉTENCES RECHERCHÉES

- Faire preuve d'autonomie
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Faire preuve de réactivité

PROFIL RECHERCHÉ

Savoir-être :

- Esprit d'équipe
- Dynamisme et proactivité
- Bienveillance
- Ponctualité

Expérience et appétence produits :

- Expérience débutant acceptée
- Aimer le fromage

OFFRES ET CONDITIONS DE TRAVAIL

- Lieu de Travail : 3 avenue du Pré-Félin, Annecy-le-Vieux
- Contrat : CDD saisonnier 4 mois du 01/11/26 au 28/02/26.
- 35h/semaine
- Horaires : du lundi au vendredi de 6h/7h à 12h/13h ou 14h selon les pics d'activité
- Rémunération : 27600€ brut/annuel soit 2300€ brut/mensuel.
- Vous bénéficiez de 2 jours de repos consécutifs.
- Les heures supplémentaires seront récupérées sur Janvier et/ou payées à la fin du contrat.

AVANTAGES

- Mutuelle prise en charge à 50%
- Tickets restaurant pris en charge à 50%
- Réduction de 20% sur les produits du magasin
- Participation aux frais de transport en commun

CANDIDATURE

- Venez nous rencontrer directement à notre bureau au Parc des Glaisins
- Envoyez votre CV et lettre de motivation à : rh@alainmichel-fromager.com