



www.fromagerie-de-nods.ch

Um unser Team zu ergänzen, suchen wir mit der Möglichkeit zur beruflichen Weiterentwicklung und Perspektiven für eine langfristig stärkere Einbindung in die Geschäftsführung, mit sofortigem Einstieg oder nach Vereinbarung:

***Einen Käserei-Meister oder
Einen Milchtechnologen oder
Käser EFZ oder
Käser EBA***

mit einem Arbeitspensum von 80–100 %.

Ihr Profil:

Interesse an Produktionstechnologie
Selbstständig, vielseitig, verantwortungsbewusst
Ruhe bewahren in außergewöhnlichen Situationen
Führerschein von Vorteil

Tätigkeitsbereich:

- Milchannahme, Standardisierung
- Herstellung von Hart-, Halbhart- und Weichkäse
- Produktion von Butter und Joghurts
- Herstellung von Kulturen, Analysen
- Pflege von Käse im automatisierten Käselager

Wir bieten:

- Ein dynamisches Team
- Eine moderne Arbeitsumgebung
- Regelmässige und planbare Arbeitszeiten

Bei Interesse oder für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Pierre Reist unter der Telefonnummer 032 751 22 73 oder per E-Mail an admin@fdnsa.ch

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Fromagerie de Nods SA, Pierre Reist, Rte de Lignièrès 5, 2518 Nods
oder per E-Mail an admin@fdnsa.ch