



Opérateur polyvalent fromagerie (H/F)

09160 CAUMONT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 13/04/2026

 Durée : 31 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 2200 / Mois

L'entreprise

Travailler avec **Actual Pamiers** c'est : un livret actual qui vous rapporte **12% d'intérêts annuels bruts**
Un espace Intérimaire facile d'utilisation pour vos demandes (acomptes etc) Un parrainage bien récompensé Un entretien professionnel de qualité Un accompagnement de proximité Une montée en compétence possible Une dématérialisation des contrats et fiches de paie pour un accès illimité, à tout moment Des aides et services dédiés (mutuelle, garde d'enfant, logement, location de véhicules) Et enfin une équipe dynamique et souriante, qui saura vous accompagner dans votre projet professionnel ! Rejoignez-nous et construisons ensemble votre travail ! -- L'équipe de Pamiers vous attendent au 3, chemin de Peyreblanque 09100 PAMIERS du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h ou n'hésitez plus à postuler à l'adresse mail suivante **actual.pamiers@actualgroup.com**
Dans le cadre de sa politique diversité, Actual étudie, à compétences égales, toutes candidatures dont celles des personnes en situation de handicap.

Le poste

Poste : Opérateur polyvalent en fromagerie (h/f)

Localisation : CAUMONT 09160 FR

Contrat : intérim

Nous recherchons un opérateur polyvalent pour rejoindre notre équipe dynamique en fromagerie. Vous serez en charge du démoulage des fromages fabriqués et participerez aux soins manuels pour leur affinage. Vous veillerez au respect des normes d'hygiène, qualité et sécurité.

Vos missions incluent également l'expédition et la fabrication. Le poste nécessite une prise de fonction immédiate avec des horaires de travail de 3h à 12h ou 5h à 13h selon l'activité.

Des heures supplémentaires majorées à 25%, des heures de nuit majorées à 40% et des heures de dimanche ou jours fériés majorées à 100% sont possibles. Un 13ème mois est envisageable après un an d'ancienneté, ainsi qu'une prime annuelle.

Le candidat idéal possède un sens de la rigueur et de l'organisation, l'esprit d'équipe, et une bonne capacité d'adaptation. Il doit assimiler rapidement les règles d'hygiène liées aux métiers de l'agroalimentaire. Fiabilité et ponctualité sont indispensables.

Pour plus d'informations, veuillez contacter notre agence.

Le profil recherché

Le poste d'Opérateur polyvalent en fromagerie (h/f) requiert un candidat doté d'un ensemble de compétences spécifiques. Le candidat idéal doit posséder un niveau d'étude équivalent à un Titre de niveau V - BEP/CAP. Une expérience professionnelle de 1 à 2 ans dans un domaine similaire est également nécessaire pour assurer une performance optimale.

Les compétences requises incluent la capacité de travailler efficacement dans un environnement de production, ainsi que des connaissances techniques en fabrication de fromages. Une attention particulière aux détails et le respect des normes de qualité et d'hygiène sont essentiels pour ce rôle.

Le candidat doit également faire preuve de polyvalence et être prêt à s'adapter aux différentes tâches requises par le poste. Une bonne gestion du temps et des compétences en communication sont également valorisées pour contribuer à une collaboration efficace au sein de l'équipe.