

VACATURE



KAASMAKER



WAT GA JE DOEN?

Als (aankomend) kaasmaker voer je in ochtend- en dagdienst alle voorkomende werkzaamheden binnen onze kaasmakerij uit in het hele proces van wrongelbereiding tot de kaaspersen en pekelbaden. Je wordt opgeleid tot een vakkundige kaasmaker. In het productieproces bedien je alle apparatuur, houd je de procesgegevens bij en verricht je ook veel handwerk in dit ambachtelijke proces. Ook lever je een bijdrage aan de reinigingswerkzaamheden en zorg je ervoor dat het proces optimaal blijft lopen. Als het nodig is, ben je in staat om (kleine) storingen te verhelpen.



JE PROFIEL

Je hebt een MBO-opleiding afgerond en bent bereid deze aan te vullen met een vakgerichte opleiding. Je beschikt over een praktische, zelfstandige en flexibele werkhouding. Je hebt technisch inzicht en oog voor hygiëne, kwaliteit en veiligheid. Je bent bereid om in wisselende diensten te werken. Je hebt doorzettingsvermogen en bent bereid tot het verrichten van ambachtelijk handwerk. Werkervaring in een productieomgeving (binnen de levensmiddelenindustrie) is een pre.



WAT BIEDEN WIJ?

Een goede beloning en een vakkundig en gezellig team om in te werken en te leren. We overleggen samen over hoeveel uur je komt werken.



BEN JE ENTHOUSIAST GEWORDEN?

Laat het ons weten! Mail je sollicitatie naar sollicitatie@rouveenkaas.nl of per WhatsApp op 06-82689849. Vraag voor meer informatie naar George Remmen.

Bastiaansen Kaasspecialiteiten is een onderdeel van Rouveen Kaasspecialiteiten. De Rouveense zuivelfabriek heeft 250 leden-melkveehouders die melk leveren aan de coöperatie. Van deze melk produceren we in Rouveen en in Molenschot de allerlekkerste en beste kazen.

BASTIAANSEN-BIO.COM



Bastiaansen Kaasspecialiteiten
Aardstraat 31
5124 RW Molenschot
+31 (0)161 43 23 57