



RESPONSABLE EXPLOITATION SITE DE SAYAT

Type de contrat : CDI CADRE

Site de rattachement : Paul Dischamp - Sayat

Descriptif entreprise :

Le Groupe Paul Dischamp est un groupe familial renommé, spécialisé dans la fabrication, l'affinage et la distribution des fromages AOP d'Auvergne et depuis 2022 de Bethmale et tommes des Pyrénées sur la région Ariègeoise.

Implanté au cœur de l'Auvergne, ce groupe fort de plus de 110 ans d'existence, allie tradition et modernité, savoir-faire reconnu et équipes pluridisciplinaires, et propose des projets innovants ainsi que des perspectives d'évolution et de développement. Depuis peu, le rachat de la fromagerie de La Core Cazalas a permis au groupe de se développer sur la région Sud-Ouest.

Nous recherchons une(e) RESPONSABLE D'EXPLOITATION pour notre site historique et berceau de l'entreprise de Sayat où sont affinés nos Saint Nectaire Fermiers qui sont la signature du groupe.

Nous vous offrons l'opportunité de travailler dans une société offrant une expérience professionnelle enrichissante, alliant savoir-faire artisanal, modernité et engagement envers la qualité des fromages

Vos missions principales :

Rattaché au directeur industriel du groupe, vous êtes responsable du site d'affinage de Sayat. A ce titre, vous coordonnez les activités quotidiennes de la cave d'affinage pour garantir une production efficace et de haute qualité. Votre équipe est constituée d'une trentaine d'opérateurs, d'un adjoint, d'un responsable de cave et en transversal d'une responsable qualité.

Vous avez des relations avec l'entreprise d'entrepôt frigorifique attenante.

Vos missions plus globalement consistent à :

- ☞ Assurer le bon fonctionnement des opérations
- ☞ Être garant du respect des normes de qualité et de sécurité alimentaire
- ☞ Elaborer des calendriers de production en fonction des commandes clients et des cycles de maturation des fromages.



- ☞ Planifier et superviser les activités d'affinage dans le cadre du cahier des charges des AOP
- ☞ Gérer le stockage des fromages en cave, en veillant à une rotation appropriée
- ☞ Participer à l'amélioration des flux et à la productivité
- ☞ Gérer divers projets, anticiper les besoins futurs du site et de l'entreprise
- ☞ Proposer des méthodes d'automatisation, d'optimisation des méthodes d'affinage
- ☞ Etablir des objectifs de performance et des plans d'action pour les atteindre
- ☞ Superviser la maintenance régulière des équipements et des infrastructures de la cave d'affinage afin de garantir un environnement de production optimale.
- ☞ Coordonner la logistique des expéditions, en veillant à ce que les produits soient livrés en temps voulu et dans de bonnes conditions.
- ☞ Encadrer et motiver le personnel. Vous assurez un bon climat social.
- ☞ Optimiser les flux et les énergies, participer au déploiement de la politique RSE

Profil recherché

Issu (e) d'une formation supérieure dans le secteur agroalimentaire ou équivalent, vous avez une expérience réussie en industrie dans le management d'un site de production agroalimentaire. Vous avez une expérience en gestion et logistique, intégrant habilement les aspects humains.

Meneur(se) d'hommes, votre sensibilité produit et votre charisme naturel font de vous un(e) leader inspirant. Vous êtes apprécié(e) et respecté(e) par « la production » quelles que soient les personnalités qui la composent.

Vos capacités d'écoute, votre force de persuasion et votre dynamisme vous permettent de conduire vos équipes à la réussite d'objectifs ambitieux. Vous savez organiser efficacement et innover pour relever les défis du secteur.

Vous possédez également de bonnes capacités d'analyse et savez faire preuve de réactivité pour mener à bien et de manière efficace vos missions.

Rémunération annuelle selon expérience et profil

Type de poste : CDI - À pourvoir immédiatement.

Pour postuler :

Nous vous invitons à envoyer votre CV et votre lettre de motivation à recrutement@dischamp.com.