



Apprenti(e) Conducteur(trice) de ligne Fabrication (H/F)

Type de contrat : Alternance

Site de rattachement : Saint Nectaire

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.

Description de l'offre :

En tant qu'Apprenti(e) Conducteur(trice) de ligne Fabrication en Industrie Laitière, vous jouerez un rôle essentiel dans le processus de production de nos produits. Vous serez responsable de surveiller et d'assurer le bon fonctionnement des équipements de fabrication, de garantir le respect des normes de sécurité et de qualité, ainsi que de contribuer à l'efficacité globale de l'usine.

Dans ce cadre vos missions seront les suivantes :

- Piloter et surveiller les équipements de production laitière selon les procédures établies.
- Assurer le bon déroulement des opérations de fabrication, en respectant les normes de sécurité et d'hygiène.
- Effectuer des contrôles réguliers pour garantir la qualité du produit fini.
- Identifier et signaler les dysfonctionnements éventuels des équipements et contribuer à leur résolution.
- Collaborer avec les membres de l'équipe pour maintenir un environnement de travail harmonieux.
- Participer aux opérations de nettoyage et d'entretien de l'usine pour maintenir un niveau d'hygiène élevé.
- Respecter les procédures de traçabilité pour assurer la conformité avec les normes de sécurité alimentaire.

Profil recherché :

Vous êtes le candidat idéal si vous avez envie d'apprendre !

On dit de vous que vous êtes quelqu'un d'organisé(e), de rigoureux(se) avec le sens des responsabilités.

Vous appréciez le travail en équipe ou en autonomie, et vous êtes un bon communicant.

Travail en horaire posté (3*8).

Travail le week-end possible.



Possibilité d'embauche en fin de formation, et, évolution de poste possible en interne et qualification au titre pro de l'ENILV.

Rémunération :

Rémunération selon grille légale (apprentissage ou professionnalisation).

Comité d'Entreprise avec avantages sociaux. Mutuelle d'entreprise, prime de fin d'année, prime de Participation et d'Intéressement, Prime d'habillement, Prime de transport.

Pour postuler :

Si vous êtes enthousiaste à l'idée de contribuer à la fabrication de fromages de qualité, nous vous invitons à envoyer votre CV et votre lettre de motivation à recrutement@dischamp.com.