

## CONDUCTEURS D'EQUIPEMENTS FROMAGERIE (F/H) - CDI Saint-Flour (15)

**SODIAAL, 1ère coopérative laitière française**, 3ème européenne et 5ème mondiale, rassemble plus de 9 000 salariés et 20 000 éleveurs.

Le groupe appartient à ses producteurs laitiers adhérents, possède plus de 70 sites industriels en France et en Europe, et réalise un chiffre d'affaires de 5 milliards d'euros.

Spécialisés dans les produits laitiers, nous fournissons au quotidien des aliments essentiels à la santé et au bien-être de tous : fromages, lait de consommation, crème, beurre, poudres & ingrédients laitiers, yaourts, produits surgelés...

Acteur majeur du secteur agro-alimentaire dans le grand Sud-Ouest, la société Les Fromageries Occitanes, regroupe 900 salariés et 9 sites industriels répartis sur trois terroirs fromagers forts : AUVERGNE / ROQUEFORT / PYRENEES.

De la fromagerie traditionnelle à la plateforme moderne de conditionnement, nous produisons 38 000 tonnes de fromages de terroir au lait de vache, de chèvre ou de brebis tels que, le Saint-Nectaire AOP, le Cantal AOP, Le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert AOP, le Roquefort AOP, ou l'Ossau-Iraty AOP, le Bethmale, et l'affinage de Fromages fermiers.

Afin de renforcer les équipes en place, nous recherchons des **conducteurs d'équipements fromagerie (F/H) sur le site de Saint-Flour (15)**.

*Le site de Saint-Flour, certifié IFS et BRC, fabrique et affine environ 9 000 Tonnes par an de Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Brique de bleu, Pâtes molles persillées et bleus de vache avec un effectif de 100 personnes.*

### • **Finalités de la mission :**

Rattaché(e) au chef d'atelier et aux chefs d'équipe, le conducteur d'équipement (F/H) exerce son activité sur l'atelier de production de fromages à pâte persillée. Sa mission est d'assurer les opérations manuelles de fabrication du moulage au piquage de l'ensemble des produits du site selon les modes opératoires définis et conformément au cahier des charges.

### • **Activités principales :**

- Réaliser des opérations manuelles participant à la réalisation des produits en respectant le programme journalier et en garantissant une utilisation optimale de la matière pour éviter par tous moyens les pertes.
- Signaler toute anomalie et/ou dysfonctionnement survenus lors du process.
- Appliquer les règles de qualité, d'hygiène et de sécurité du site.
- Assurer le nettoyage et la désinfection du matériel dans le respect des modes opératoires définis.
- Procéder aux enregistrements afin d'assurer l'identification et la traçabilité des produits ;
- Participer à l'intégration des nouveaux arrivants.

### • **Profil :**

- Brevet des Collèges ou expérience professionnelle équivalente.
- Femme/Homme de terrain.
- Expérience dans le secteur agroalimentaire.
- Polyvalence fromagerie et conditionnement.
- Respect des méthodes et organisation en place.
- Respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.
- Esprit d'équipe, rigueur, capacités d'organisation et d'anticipation.

*Motivé(e) à l'idée d'intégrer une fromagerie dynamique en pleine évolution technologique ? Rejoignez l'aventure Sodiaal !  
Les candidats peuvent envoyer CV + LM par mail sous référence LFO/SFL\_00117570 à l'attention de  
Lucie BESSE, RRH à l'adresse suivante : [recrutement@lfo-occitanes.com](mailto:recrutement@lfo-occitanes.com)*