

COORDINATEUR ATELIER (H/F) - CDI Saint-Flour (15)

SODIAAL, 1ère coopérative laitière française, 3ème européenne et 5ème mondiale, rassemble plus de 9 000 salariés et 15 300 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 8 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 l'équipe du site de **Saint-Flour**, nous recherchons **un coordinateur atelier (H/F)**.

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 au chef d'atelier, le coordinateur assure le bon fonctionnement de l'atelier et est chargé de l'animation d'une équipe d'environ 30 personnes au sein de l'atelier de production de fromages à pâtes persillées. Parallèlement à votre mission, vous êtes amené à participer à différents projet (essais, amélioration continue, ...).

• **Activités principales :**

Le Coordinateur Atelier tout en assurant une polyvalence sur l'ensemble des postes de l'atelier selon les modes opératoires définis et conformément aux cahiers des charges, assure plus particulièrement :

- La Formation des nouveaux embauchés
- La coordination de l'activité de l'ensemble de l'équipe
- La bonne marche de son atelier (qualité du travail effectué, état général du matériel, etc...)
- La transmission des consignes à l'ensemble des équipes
- La remontée des informations vers sa hiérarchie
- Le contrôle du respect des consignes d'hygiène et de sécurité, et pour ce faire il maîtrise parfaitement les procédures et / ou les processus de son atelier

• **Profil :**

- Niveau bac ou expérience professionnelle équivalente en fromagerie.
- Capacité d'animation d'équipe
- Respect rigoureux du mode opératoire.
- Vigilance dans le respect des normes sécurité et de qualité, notamment produit.
- Savoir expliquer les dysfonctionnements
- Polyvalence, travail posté 2x8, travail de week-ends et jours fériés.

*Vous avez le profil, vous êtes motivé(e) et avez le goût du challenge ? Rejoignez l'aventure Sodiaal !
Les candidats peuvent envoyer CV + LM par mail sous référence LFO/SFL_ 00117743 à Lucie BESSE, RRH :
recrutement@lfo-occitanes.com*