

FROMAGER (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 nos équipes, nous recherchons **un fromager (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, le Fromager (H/F) garanti la réalisation des opérations de maturation des laits et de travail en cuve des produits en termes de quantité, qualité, coûts et délais. Assure, selon les consignes, les opérations successives de fabrication (travail en cuves) afin d'élaborer le fromage correspondant à des recettes prédéfinies, aux spécificités des technologies NAOP et AOP et selon des process complexes.

• Activités principales

Au quotidien, dans le respect des consignes et des modes opératoires, le Fromager est amené à :

- Appliquer les instructions données pour la transformation des laits en cuves conformément aux spécificités des technologies NAOP et AOP (litrage, pH, températures, et connaissance de la biologie et chimie du lait, etc....) en fonction d'un suivi de différents process.
- Réaliser différents prélèvements et analyses (MG-MP-pH, ...), enregistrer les résultats, et les expertiser pour pilotage en autonomie des cuves et du caillé.
- Assurer la préparation des ferments congelés ou frais et de divers ingrédients entrant dans la fabrication fromagère.
- Renseigner les autocontrôles et transmettre les consignes
- Assurer le nettoyage et la désinfection des appareils dans le respect des règles d'hygiène.
- Assurer la bonne utilisation du matériel, son optimisation et son bon entretien.
- Transmettre les consignes à la relève
- Piloter, contrôler les différents paramètres de production et apporter les actions correctives, du remplissage des tanks en fromagerie jusqu'à l'entrée en salle d'égouttage
- Respecter le programme établi
- Signaler les dysfonctionnements et être force de propositions d'améliorations
- Appliquer et développer la culture sécurité et santé au travail de l'entreprise

• Profil

Formation BTS (ENIL) ou expérience professionnelle en fromagerie équivalente

Respect rigoureux du mode opératoire

Organisation, - Réactivité, Adaptabilité

Vigilance dans le respect des normes sécurité et de qualité, notamment produit

Polyvalence, travail posté 3x8, 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_00117566 à Lucie BESSE, RRH
recrutement@lfo-occitanes.com*