



## PILOTE D'INSTALLATIONS (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 (LFO), 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.

Dans le cadre de l'agrandissement de la fromagerie et l'automatisation des moyens de production, afin de renforcer l'équipe en place, nous recherchons un **pilote d'installations (F/H)**.

*Le site de Saint-Flour, certifié IFS et BRC, fabrique et affine environ 8 000 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 et aux chefs d'équipe, le pilote d'installations F/H exercera son activité sur l'atelier de production de fromages à pâte persillée. Sa mission sera d'assurer le pilotage des installations complexes automatisées de fromagerie au moyen d'une supervision pour assurer une production dans le respect des standards définis (sécurité, quantité, qualité, coûts et délais).

### • **Activités principales :**

- Piloter l'installation d'égouttage sur la supervision selon les modes opératoires définis.
- Surveiller, organiser les activités et donner des consignes aux conducteurs d'équipements sur son périmètre en coordination avec le chef d'équipe.
- Garantir une utilisation optimale de la matière en mettant tous les moyens en œuvre pour éviter les pertes.
- Assurer les opérations de prélèvement et d'analyse conformément au plan de contrôle (suivi des PH, concentration, température, saumure, etc.).
- Assurer et/ou superviser le nettoyage et la désinfection des installations dans le respect des règles d'hygiène et des modes opératoires définis.
- Coordonner l'activité des opérateurs d'égouttage et de démoulage.
- Assurer la maintenance de premier niveau.
- Etablir un premier diagnostic et alerter le service maintenance en cas de pannes ou défaut persistant.
- Signaler les dysfonctionnements produits/process et être force de propositions d'amélioration.
- Appliquer et développer la culture qualité, sécurité et santé au travail de l'entreprise.

### • **Profil :**

- Niveau BAC et formation théorique complémentaire ou expérience professionnelle équivalente.
- Expérience dans le secteur agroalimentaire.
- Respect des méthodes et organisation en place.
- Respect des règles de qualité, hygiène, sécurité et environnement.
- Savoir-être : Esprit d'équipe, rigueur, sens de l'organisation, capacités d'analyse et d'anticipation.
- Travail posté 3x8, travail de week-ends et jours fériés

*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\_00068480 à Lucie BESSE, RRH : recrutement@lfo-occitanes.com*