

OPERATEUR(TRICE) D'AFFINAGE - FILIÈRE AOP AUVERGNE

Statut : Selon structure

Rattachement hiérarchique : Responsable de service, ou du Responsable de cave

Localité : Auvergne

Définition du poste :

L'opérateur d'affinage (h/f) apporte tous les soins nécessaires à la bonne évolution du fromage suivant le cahier des charges de l'AOP correspondante, dès la réception des fromages en blanc jusqu'à la commercialisation.

Missions et activités principales :

Opérer les soins aux fromages dès la réception en blanc jusqu'à la commercialisation selon les règles du cahier des charges de l'AOP correspondante, pour assurer le bon développement de leurs croûtes et de tous leurs arômes :

- Lavage (exclusivement pour l'AOP Saint-Nectaire)
- Piquage (exclusivement pour les AOP Bleu d'Auvergne et Fourme d'Ambert)
- Frottement
- Retournement.

Assurer la traçabilité des opérations d'affinage des fromages de l'entrée à la sortie.

Informier immédiatement sa hiérarchie en cas de non-conformité détectées lors des soins.

Assurer les opérations de nettoyage et de désinfection des outils d'affinage (grilles, caisses, toiles de jute...) et de la cave selon les règles d'hygiène pour maintenir des conditions optimales d'affinage des fromages AOP d'Auvergne.

Connaître, respecter et transmettre les règles d'hygiène, de sécurité et de qualité en vigueur (HACCP, QHSE et engagement direction).

Missions associées en fonction des structures :

Réaliser la pesée des fromages en blancs pour assurer un suivi précis et rigoureux du processus d'affinage.

Connaissances et aptitudes requises :

Connaissance de la procédure de l'état d'affinage des fromages AOP d'Auvergne

Conduite d'engin autoporté selon structure

Respecter rigoureusement les modes opératoires

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité du produit

Respecter la confidentialité

Être soigneux

Avoir le sens de l'observation pour détecter les non-conformités

Être organisé

Avoir une bonne capacité de communication et apprécier le travail en équipe (en laiterie)

Conditions de travail : EPI agro-alimentaire obligatoire (vêtements de travail, bottes de sécurité, charlotte, gants, etc.).

Environnement de travail : Environnement humide et froid (ambiance cave).

Horaires possibles selon structure : Travail en poste ou en journée.

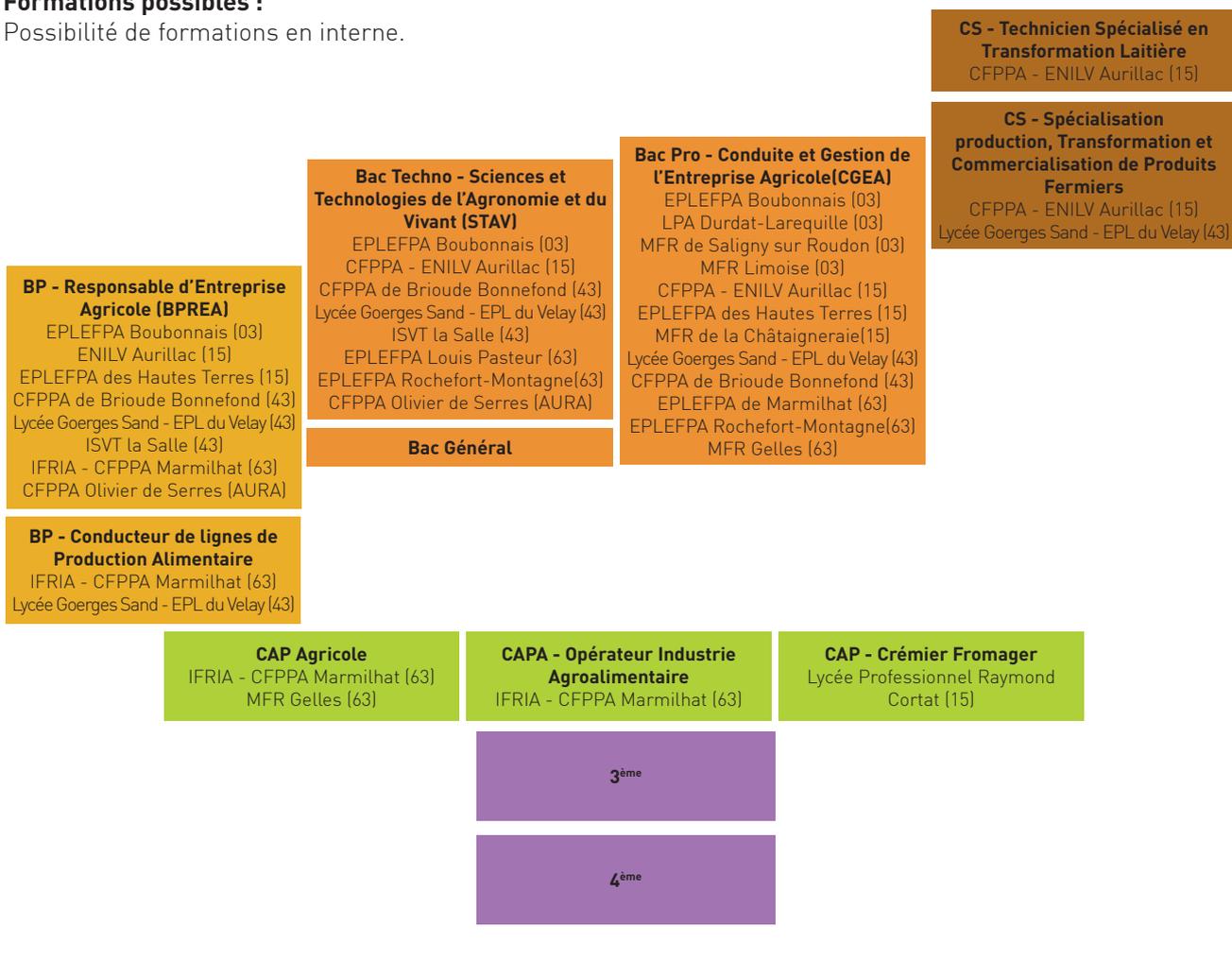
Durée de travail : Temps partiel / temps plein

Avantage / Atout du métier :

Participer à la création de fromages AOP d'Auvergne reconnus pour leur qualité et leur authenticité. Travailler au cœur des paysages préservés de l'Auvergne, une région riche en tradition fromagère. Evolution interne possible et accès aux autres métiers de la filière AOP d'Auvergne.

Formations possibles :

Possibilité de formations en interne.



Perspectives d'évolution :

Opportunités de formation et de développement des compétences. Possibilités d'évolution vers d'autres métiers de la filière AOP d'Auvergne.