

CHAUFFEUR(SE) COLLECTEUR(ICE) DE LAIT - FILIÈRE AOP AUVERGNE

Statut : Selon structure

Rattachement hiérarchique : Responsable collecte

Localité : Auvergne

Définition du poste :

Le chauffeur collecteur (h/f) de lait effectue la collecte du lait auprès des producteurs selon des tournées préétablies, et assure le transport du lait jusqu'à la laiterie désignée. Il assure différents contrôles, tant chez le producteur que dans le camion en effectuant des prélèvements d'échantillons pour la traçabilité, le suivi qualité et la paie de lait.

Missions et activités principales :

Assurer la conduite du camion-citerne et/ou remorque et maintenir une conduite raisonnée (économie d'énergie et respect du code de la route).

Assurer le pilotage de la citerne pour la collecte du lait et du lactosérum chez le producteur et pour le transfert du lait à la laiterie.

Collecter le lait AOP d'Auvergne sur les différentes exploitations agricoles, selon le planning prédéfini par le responsable collecte et le transporter à la laiterie.

Assurer les prélèvements de lait pour vérifier la qualité (ph et antibiotique), la traçabilité et réagir en fonction de la réglementation en vigueur.

Assurer le renseignement de la tournée effectuée et des volumes collectés par producteur.

Contrôler le bon fonctionnement du véhicule :

- Réalisation des entretiens du véhicule (contrôle technique...)
- Réalisation de la maintenance de premier niveau (niveau d'huile...)
- Prévient son supérieur de tout dysfonctionnement
- Réalisation du nettoyage du camion (cabine, tracteur et remorque).

Contrôler le bon fonctionnement du matériel laitier :

- Réalisation de la maintenance de premier niveau
- Prévient son supérieur de tout dysfonctionnement
- Réalisation du nettoyage de la citerne et des outils.

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

Connaissances et aptitudes requises :

Connaissance et respect des protocoles de chargement /déchargement et de circulation du site dédié

Connaissance théorique : permis de conduire (C ou CE + FIMO/FCO)

Connaissance de base du lait

Respecter rigoureusement les modes opératoires

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

Respecter la confidentialité



Être soigneux

Avoir une bonne autonomie technique

Être ponctuel

Être discret

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

Conditions de travail : EPI obligatoire (vêtements de travail, chaussures de sécurité, etc.).

Environnement de travail : Travail en extérieur. Déplacement en local.

Horaires possibles selon structure : Travail en journée et/ ou de nuit et disponibilité régulière le week-end et jours fériés

Durée de travail : Temps plein (en moyenne 4 jours par semaine).

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.

Formation Chauffeurs préleveurs

Agrolab's (15 et 63)

BAC Général

BAC PRO conducteur transport routier de marchandises

Lycée professionnel Pierre Boulanger (63)

Titre professionnel conducteur du transport routier de marchandises sur porteur

Gaillard Formation - Aurillac (15) Gaillard Formation - Saint-Paulien (43) ECF Vigier - Gerzat (63) AFTRAL - Clermont-Ferrand (63)

Titre professionnel conducteur livreur sur véhicule utilitaire léger

AEM formations (63)

Titre professionnel conducteur du transport routier de marchandises sur tous véhicules

AFTRAL - Clermont-Ferrand (63)

CAP Conducteur Routier Marchandises

CFA en transport et logistique - AFTRAL site Moulins (03) CFA en transport et logistique - AFTRAL site Aurillac (15) CFA en transport et logistique - AFTRAL site Saint-Paulien (43) CFA en transport et logistique - AFTRAL Clermont-Ferrand (63) Lycée professionnel Pierre Boulanger (63)

> 3^{ème} 4^{ème}

Perspectives d'évolution :

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

Association Fromages d'Auvergne

9 allée Pierre de Fermat, 63 170 AUBIERE 04 73 28 78 44 / 06 59 23 57 56

Contact: Emilie DELORT