

## FROMAGER / FROMAGERE - FILIÈRE AOP AUVERGNE

**Statut :** Selon structure

**Rattachement hiérarchique :** Chef(fe) d'équipe ou Responsable de service

**Localité :** Auvergne

### Définition du poste :

Le fromager (h/f) assure selon les consignes, les opérations successives de transformation du lait pour élaborer le fromage, suivant les recettes prédéfinies par le cahier des charges de l'AOP correspondante.

### Missions et activités principales :

Piloter les cuves selon les consignes technologiques en AOP :

- Tirage du lait (vérification température et pH),
- Emprésurage : ajouter la présure nécessaire selon l'AOP et le volume de la cuve (vérification du temps de prise et du durcissement),
- Décaillage,
- Mise en brassage,
- Vidange de la cuve.

Assurer la coordination et la supervision des activités associées (réception du lait en cuve à l'envoi du caillé au moulage).

Réaliser les différents prélèvements et analyses en cours de production (autocontrôles).

Assurer le nettoyage et la désinfection suivant les normes d'hygiène de son poste de travail et de son matériel.

Assurer la maintenance de premier niveau.

Transmettre les consignes à la relève (dysfonctionnement, anomalie, ...).

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 :

- Pasteurisation
- Moulage
- Salage
- Mise sous presse et retournement des fromages AOP.

### Connaissances et aptitudes requises :

Connaissance en technologie fromagère  
Connaissance des règles d'hygiène et de qualité  
Connaissance des outils informatique

Respecter rigoureusement les modes opératoires

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

Respecter la confidentialité

Être organisé

Faire preuve d'adaptabilité et d'initiative

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

**Conditions de travail :** EPI agro-alimentaire obligatoire (bouchons d'oreille, charlotte, vêtements de travail, chaussures ou bottes de sécurité, cache barbe...) et pas de bijoux.

**Environnement de travail :** Environnement humide et chaud. Non routinier.

**Horaires possibles selon structure :** Travail en poste.

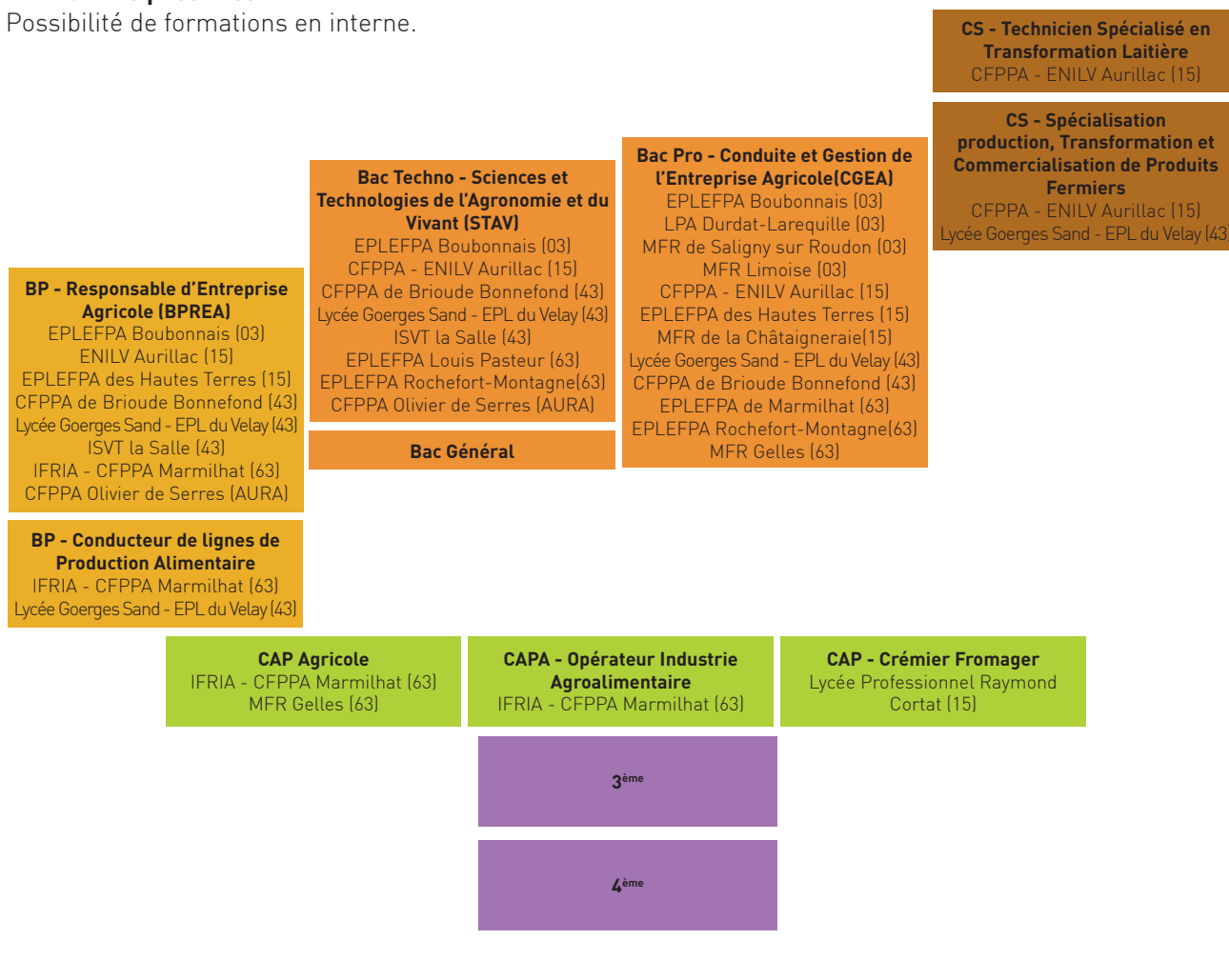
**Durée de travail :** Temps plein – Disponibilité possible les week-ends et les jours fériés en fonction de la saisonnalité.

### 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.