

## OPERATEUR(TRICE) DE PASTEURISATION - FILIÈRE AOP AUVERGNE

**Statut :** Selon structure

**Rattachement hiérarchique :** Responsable de service

**Localité :** Auvergne

**Définition du poste :**

L'opérateur de pasteurisation (h/f) est un technicien de laiterie qui assure selon les consignes, les opérations nécessaires à la préparation du lait en vue d'être transformé. Il assure les activités de réception du lait, de pasteurisation, de standardisation et du lactosérum, au sein de l'atelier.

**Missions et activités principales :**

Assurer la réception et la préparation des laits selon les consignes technologiques en AOP.

Conduire le processus de pasteurisation pour garantir la sécurité et la qualité du lait avant transformation.

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

S'assurer du bon fonctionnement de l'ensemble des équipements dont il est responsable (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 :**

Le poste d'opérateur de pasteurisation peut être associé au poste de fromager.

**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.

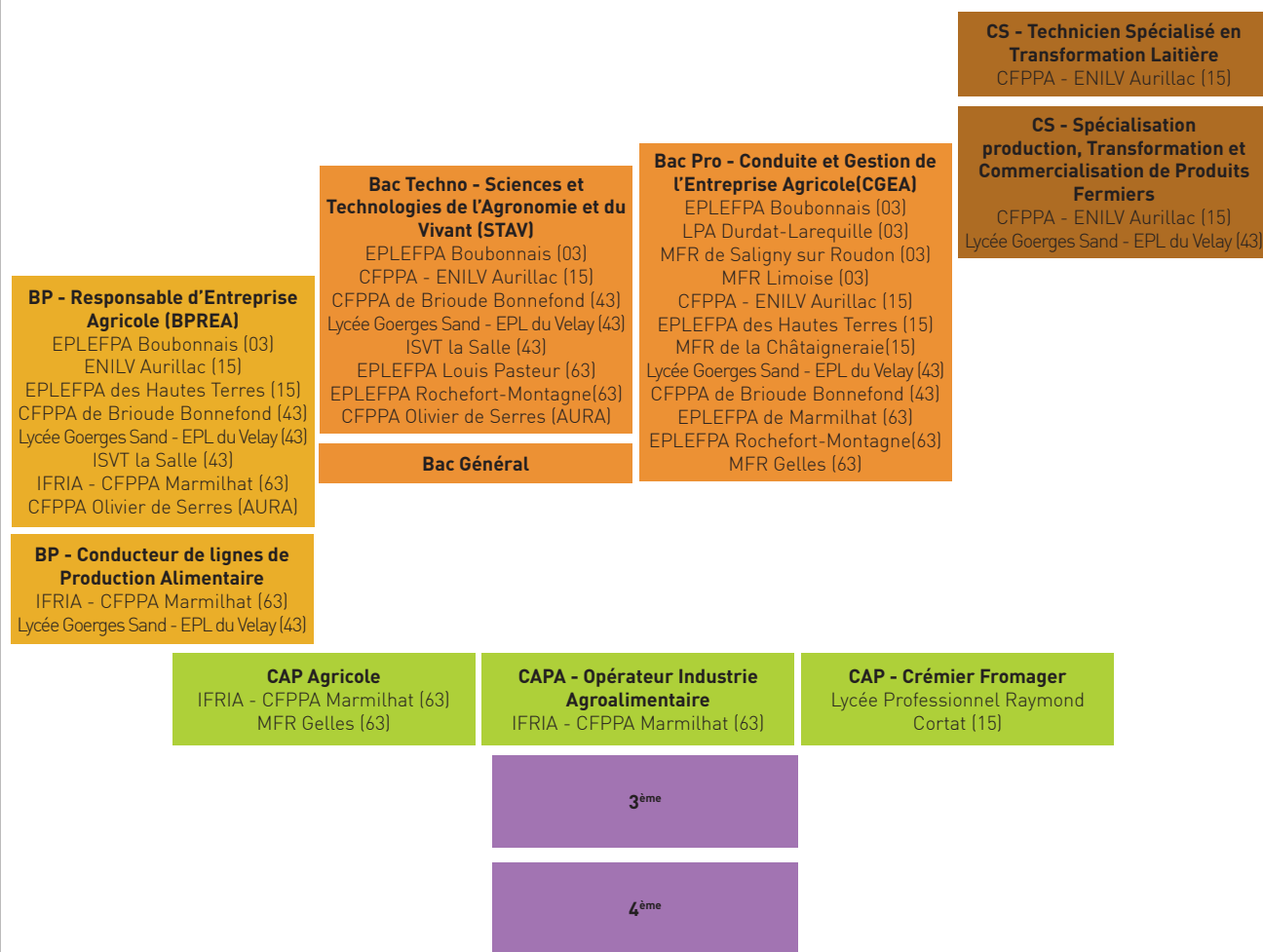
**Durée de travail :** Temps plein – Disponibilité possible les week-ends et les jours fériés en fonction de la saisonnalité.

### 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.