

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.

Bac Techno - Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant (STAV)

EPLEFPA Boubonnais (03) CFPPA - ENILV Aurillac (15) CFPPA de Brioude Bonnefond (43) Lycée Goerges Sand - EPL du Velay (43) ISVT la Salle (43) EPLEFPA Louis Pasteur (63) EPLEFPA Rochefort-Montagne(63) CFPPA Olivier de Serres (AURA)

Bac Général

Bac Pro - Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole(CGEA)

EPLEFPA Boubonnais (03)
LPA Durdat-Larequille (03)
MFR de Saligny sur Roudon (03)
MFR Limoise (03)
CFPPA - ENILV Aurillac (15)
EPLEFPA des Hautes Terres (15)
MFR de la Châtaigneraie(15)
Lycée Goerges Sand - EPL du Velay (43)
CFPPA de Brioude Bonnefond (43)
EPLEFPA de Marmilhat (63)
EPLEFPA Rochefort-Montagne(63)
MFR Gelles (63)

CS - Technicien Spécialisé en Transformation Laitière

CS - Spécialisation production, Transformation et Commercialisation de Produits Fermiers

CFPPA - ENILV Aurillac (15) Lycée Goerges Sand - EPL du Velay (43)

CFPPA Olivier de Serres (AURA) BP - Conducteur de lignes de

BP - Responsable d'Entreprise

Agricole (BPREA)

EPLEFPA Boubonnais (03)

ENILV Aurillac (15)

EPLEFPA des Hautes Terres (15)

CFPPA de Brioude Bonnefond (43)

Lycée Goerges Sand - EPL du Velay (43)

IŠVT la Salle (43)

IFRIA - CFPPA Marmilhat (63)

Production Alimentaire IFRIA - CFPPA Marmilhat (63) Lycée Goerges Sand - EPL du Velay (43)

CAP Agricole

IFRIA - CFPPA Marmilhat (63) MFR Gelles (63)

CAPA - Opérateur Industrie Agroalimentaire

IFRIA - CFPPA Marmilhat (63)

3^{ème}

/, ème

L)

CAP - Crémier Fromager Lycée Professionnel Raymond

Cortat (15)

Perspectives d'évolution :Opportunités de formation et de développement des compétences.

Possibilités d'évolution vers d'autres métiers de la filière AOP d'Auvergne.

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

Contact: Emilie DELORT