

Dans le cadre de son développement, nous recherchons pour le service fabrication,

Responsable Affinage H/F.

QUI SOMMES-NOUS ?

La Société Laitière de Laqueuille est implantée à Laqueuille-Gare à 950 m d'altitude dans le Puy de Dôme au pied du massif du Sancy en bordure du Parc Régional des Volcans d'Auvergne à la sortie de l'autoroute A89 (sortie Le Sancy/Saint-Julien-Puy-Lavèze).

En 2023, 106 collaborateurs ont participé à la fabrication et à la commercialisation de près de 3800 tonnes de fromages pour un chiffre d'affaires d'environ 30 millions d'euros.

Nous sommes reconnus pour la qualité de nos fromages notamment à travers notre marque « La Mémée ».

Nous sommes spécialistes des pâtes persillées depuis 1949 et nous proposons des fromages d'Auvergne dans 4 gammes distinctes dont deux AOP : **Fourme d'Ambert et Bleu d'Auvergne.**

La Société Laitière de Laqueuille c'est aussi une boutique physique située devant la laiterie et une boutique en ligne.

A la Société Laitière de Laqueuille, nous mettons en avant l'esprit d'équipe et l'entraide.

VOS MISSIONS

- Pilotage des paramètres d'affinage (température, hygrométrie, vitesse d'air, soins d'affinage...)
- Management du service (management terrain au quotidien, animation des managements visuels, gestion des plannings et suivi des heures, entretiens individuels...)
- Gestion et optimisation permanente du flux matière en cave : préparation des fromages à sortir de cave pour le service conditionnement, préparation des emplacements pour les entrées cave
- Tri des fromages en cave : poids moyens, calibration, produits non conforme (défaut qualité)
- Etre un membre actif de l'équipe HACCP

Compétences

Organisation, rigueur, réactivité, concentration et passage de consignes

Management d'équipe

Notions de pilotage d'affinage (technologie fromagère, gestion flux d'air...)

Compréhension du fonctionnement global ateliers (fabrication, affinage et conditionnement)

Qualifications

Pas d'expérience requise pour ce poste, nous comptons sur votre motivation, votre communication aisée, votre esprit d'équipe, votre réactivité, votre exemplarité, votre adaptabilité et votre rigueur.

AUTRES INFORMATIONS

- Formation interne assurée.
- Débutant(e) accepté(e)
- Type : CDI

**CONTACTEZ-
NOUS**

MADAME STEPHANIE ARNAUD
PAR TÉLÉPHONE AU 04.73.21.21.22
OU PAR MAIL :
SARNAUD@LAQUEUILLE.NET