



Fromager (H/F)

Type de contrat : CDI

Site de rattachement : Saint Nectaire

Descriptif entreprise :

Le Groupe Paul Dischamp est un groupe familial renommé, spécialisé dans la fabrication, l'affinage et la distribution des fromages AOP d'Auvergne et depuis 2022 de Bethmale et tommes des Pyrénées sur la région Ariègeoise.

Implanté au cœur de l'Auvergne, ce groupe fort de plus de 110 ans d'existence, allie tradition et modernité, savoir-faire reconnu et équipes pluridisciplinaires, et propose des projets innovants ainsi que des perspectives d'évolution et de développement. Depuis peu, le rachat de la fromagerie de La Core Cazalas a permis au groupe de se développer sur la région Sud-Ouest.

Description de l'offre :

En tant que Fromager en Industrie Laitière, vous jouerez un rôle essentiel dans le processus de production de nos produits. Vous serez responsable de surveiller et d'assurer le bon fonctionnement des équipements de fabrication, de garantir le respect des normes de sécurité et de qualité, ainsi que de contribuer à l'efficacité globale de l'usine.

Dans ce cadre vos missions seront les suivantes :

- Diriger la première étape de fabrication du fromage en suivant le planning de production ;
- Vérifier que les équipements fonctionnent correctement dès le début du travail (par exemple, vérifier les réglages des températures ...) ;
- S'assurer du bon fonctionnement de l'équipement automatisé ;
- Surveiller la transformation du lait et ajuster les ingrédients le cas échéant ;
- Adapter les paramètres de fabrication en fonction de la manière dont le fromage prend forme ;
- Réagir en cas d'interruption de la production afin de prévenir le gaspillage de matière premières ;
- Vérifier les quantités utilisées ;
- Respecter les règles de nettoyage et de contrôle de la qualité



Profil recherché :

Nous recherchons un/e candidat/e ayant des connaissances approfondies des techniques de fabrication des fromages.

Qualités requises :

- Capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement
- Souci du détail
- Autonomie et capacité à prendre des initiatives

Rémunération :

Salaire selon profil.

Poste en 3x8, travail sur une base de 37h30 hebdomadaire avec paiement des heures supplémentaires majorées de 25 %.

Comité d'Entreprise avec avantages sociaux. Mutuelle d'entreprise, prime de fin d'année, prime de Participation et d'Intéressement, Prime d'habillement, Prime de transport.

Pour postuler :

Si vous êtes enthousiaste à l'idée de contribuer à la fabrication de fromages de qualité, nous vous invitons à envoyer votre CV et votre lettre de motivation à recrutement@dischamp.com.