



CONDUCTEUR PROCESS (H/F) - CDI Saint-Flour (15)

SODIAAL, 1ère coopérative laitière française, 3ème européenne et 5ème mondiale, rassemble plus de 9 000 salariés et 20 000 éleveurs.

Le groupe appartient à ses producteurs laitiers adhérents, possède plus de 70 sites industriels en France et en Europe, et réalise un chiffre d'affaires de 5 milliards d'euros.

Spécialisés dans les produits laitiers, nous fournissons au quotidien des aliments essentiels à la santé et au bien-être de tous : fromages, lait de consommation, crème, beurre, poudres & ingrédients laitiers, yaourts, produits surgelés...

Acteur majeur du secteur agro-alimentaire dans le grand Sud-Ouest, la société Les Fromageries Occitanes, regroupe 900 salariés et 9 sites industriels répartis sur trois terroirs fromagers forts : AUVERGNE/ROQUEFORT/PYRENEES.

De la fromagerie traditionnelle à la plateforme moderne de conditionnement, nous produisons 38 000 tonnes de fromages de terroir au lait de vache, de chèvre ou de brebis tels que, le Saint-Nectaire AOP, le Cantal AOP, Le Bleu d'Auvergne et la Fourme d'Ambert AOP, le Roquefort AOP, ou l'Ossau-Iraty AOP, le Bethmale, et l'affinage de Fromages fermiers.

Afin de renforcer l'équipe en place, **nous recherchons un conducteur process (H/F) sur le site de Saint-Flour (15)**.

Le site de Saint-Flour, certifié IFS et BRC, fabrique et affine environ 9 000 Tonnes par an de Bleu d'Auvergne AOP, Fourme d'Ambert AOP, Brique de bleu, Pâtes molles persillées et bleus de vache avec un effectif de 100 personnes.

• **Finalités de la mission :**

Rattaché(e) au chef d'atelier, vous exercez votre activité au sein de l'atelier de Réception/Traitement du lait. Votre mission consiste à assurer et optimiser les opérations de réception et traitement des matières laitières ainsi que le nettoyage et la désinfection des appareils, des circuits et des tanks afin d'élaborer le produit en quantité et en qualité correspondant aux normes de qualité requises par le cahier des charges.

• **Activités principales :**

- Piloter l'atelier en s'appuyant sur le système de supervision en place et de nettoyage NEP.
- Surveiller et corriger les paramètres de conduite conformément aux cahiers des charges et aux recettes de fabrication.
- Garantir une utilisation optimale de la matière en mettant tous les moyens en œuvre pour éviter les pertes.
- Veiller à la bonne utilisation du matériel, à son nettoyage et à son entretien (NEP, matériel de pompage, écrémeuses, etc...).
- Reporter les anomalies de fonctionnement détectées et participer aux actions correctives.
- Intervenir sur des dépannages courants et des reprises en manuel du process pour remettre en phase les éléments de l'installation afin de repartir en automatique.
- Effectuer d'éventuelles opérations de maintenance spécifiques (écrémeuse, ...).
- Effectuer les prélèvements et les analyse selon un plan d'échantillonnage et enregistrer les résultats.
- Garantir la traçabilité du produit
- Assurer les opérations de dépotage du lait, les expéditions, ainsi que le lavage des citernes



• **Profil :**

- BTS ENIL ou expérience professionnelle équivalente, idéalement dans le secteur laitier.
- Respect des méthodes et organisation en place.
- Respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.
- Esprit d'équipe, autonomie, rigueur et méthodologie, capacités d'organisation, de communication et d'anticipation, sens de l'analyse et du diagnostic.
- Polyvalence, travail posté 3x8, travail de week-ends, nuits et jours fériés.

*Vous avez le profil et vous êtes motivé(e)? Rejoignez l'aventure Sodiaal !
Les candidats peuvent envoyer CV + LM par mail sous référence LFO/SFL_00100095 - à Lucie BESSE, RRH :
recrutement@lfo-occitanes.com*