

OPERATEUR DE CONDITIONNEMENT (H/F) - CDI Saint-Flour (15)

Les Fromageries Occitanes appartiennent au groupe Sodiaal, qui rassemble une communauté de 15 300 éleveurs et de 9 000 collaborateurs. 1ère coopérative laitière française, Sodiaal collecte et valorise le lait de ses éleveurs sur l'ensemble de ses 53 sites de transformation en France.

Acteur majeur du secteur agro-alimentaire dans le grand Sud-Ouest, Les Fromageries Occitanes, regroupe 900 salariés et 8 sites industriels répartis sur 3 terroirs fromagers : l'Auvergne, le Roquefort et les Pyrénées.

De la fromagerie traditionnelle à la plateforme moderne de conditionnement, nous produisons, affinons et conditionnons 34 000 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 AOP, la Fourme d'Ambert AOP, le Roquefort AOP, l'Ossau-Iraty AOP, le Bethmale, et nous affinons des fromages fermiers.

Afin de renforcer les équipes en place suite, nous recherchons **un opérateur de conditionnement F/H** 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 exercerez votre activité au sein de l'atelier de conditionnement de fromages à pâte persillée. Votre mission est de réaliser les étapes du processus dont vous avez la charge selon les modes opératoires définis et dans le respect du cahier des charges et du programme journalier.

• **Activités principales :**

- Réaliser des opérations manuelles participant à la réalisation des produits en respectant le programme journalier et en garantissant une utilisation optimale de la matière pour éviter par tous moyens les pertes.
- Réaliser une ou plusieurs opérations manuelles participant (de manière directe ou indirecte) à la réalisation du produit fini.
- Assurer l'approvisionnement des lignes de conditionnement des produits et assurer la palettisation et la traçabilité des produits.
- Contrôler la conformité des pliages et des produits.
- Effectuer des réglages simples en cours de production, contrôler les paramètres produits et renseigner les feuilles d'enregistrement
- Assurer le rangement de son environnement de travail de même que les nettoyages et désinfection des équipements et locaux en fonction des programmes de nettoyage établis.
- Signaler toute anomalie et/ou dysfonctionnement survenue lors du process.
- Participer à l'intégration des nouveaux collaborateurs.

• **Profil :**

- Brevet des Collèges ou expérience professionnelle équivalente, idéalement dans le secteur agroalimentaire.
- Femme/Homme de terrain.
- Respect des méthodes et organisation en place.
- Connaissance et respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.
- Esprit d'équipe, rigueur, capacités d'organisation et d'anticipation.

Motivé(e) à l'idée d'intégrer une fromagerie dynamique en pleine évolution technologique ?

Rejoignez l'aventure Sodiaal !

Les candidats peuvent envoyer CV + LM par mail sous référence LFO/SFL_00133932 à Lucie BESSE, RRH :

recrutement@lfo-occitanes.com