

Dans le cadre de son développement, nous recherchons pour le service fabrication,  
**un adjoint responsable fabrication 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 3 800 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. 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

- Gestion du personnel : être garant de la bonne application des procédures fabrication et qualité en place
- Lancer la production (préparer le programme des pasteurisateurs et des fromagers)
- Vérifier, avec le responsable salage et le mouleur, la bonne organisation du démoulage afin d'avoir les moules nécessaires au moulage
- Vérifier la bonne organisation des services pasteurisation, fromagers, lavage, moulage, salage.
- Cultiver les ferments
- Assurer et vérifier le bon ensemencement des laits.
- Vérifier les paramètres technos (acidification, pH démoulage, températures de salles, densité et température des saumures) et du respect des temps de salage.
- Signaler toute anomalie de fabrication au responsable des fabrications et toute panne à la maintenance (créer les BT). Renseigner le fichier des déviations.
- S'assurer du respect des consignes de nettoyage et contrôler les feuilles de lavage
- Vérifier le CCP ainsi que les PRPo

- Etalonner le pHmètre et assurer le changement des solutions (KCL et solutions tampon)
- Passer les consignes nécessaires à l'organisation du travail dans les ateliers
- Comptabiliser la fabrication (compter le lait mis en fabrication et le nombre de fromages fabriqués et vérification du comptage salage)
- Mise en sac du caillé des gaperons.
- Vérifier les poids moyens entrée cave
- Saisir et suivre les ordres de fabrication.
- Faire part au responsable des fabrications des besoins du service (matériel, personnel....)
- Vérifier et assurer le respect des objectifs fabrication (extrait sec, gras sur sec, taux de sel, bactériologie...) et signaler toute anomalie au responsable des fabrications
- Participer à la réalisation d'essais et fait partie de l'équipe recherche et développement
- Animer les managements visuels en l'absence du responsable.
- Initier tout nouveau salarié au travail du poste

## Compétences

Organisation, rigueur, réactivité, concentration, bonnes pratiques d'hygiène, transmission et passage de consignes, management

## Qualifications

Formation en technologie fromagère, connaissance du matériel et des réglages, notions de management.

## AVANTAGES

- 13e mois.
- Intéressement / Participation.
- CSE (mutuelle, chèques vacances ...)
- Annualisation : heures supplémentaires majorées
- Primes.

## AUTRES INFORMATIONS

- Formation interne assurée.
- Débutant(e) accepté(e)

- Type : CDI
- Travail en alternance dimanches et jours fériés

**CONTACTEZ-  
NOUS**

MADAME STEPHANIE ARNAUD  
PAR TÉLÉPHONE AU 04.73.21.21.22  
OU PAR MAIL :  
[sarnaud@laqueuille.net](mailto:sarnaud@laqueuille.net)