

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