



CHEF D'EQUIPE

00132269



Actions

Postuler

Ce qui fait notre différence

les fromageries
occitanes



Auvergne - Roquefort - Pyrénées

Logo LFO

Infos sur l'emploi

Organisation
LFO ST MAMET

Famille d'emplois
PRODUCTION

Lieux
France

Lieux de travail
LFO ST MAMET

Date de publication
20/01/25

Postuler avant
20/02/25 12:24

Visibilité de la publication
Interne et externe

Temps plein ou partiel
Temps plein

Nature de contrat
Contrat à durée indéterminée

Société
Les Fromageries Occitanes

Détails de l'emploi

Description de l'employeur

Les Fromageries Occitanes appartiennent au groupe Sodiaal, qui rassemble une communauté de 16 000 éleveurs et de 9 000 collaborateurs. 1ère coopérative laitière française, Sodiaal collecte et valorise le lait de ses éleveurs sur l'ensemble de ses 60 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.

Sodiaal est un groupe handi-accueillant.

Description de l'emploi

Présentation de l'entreprise :

Les Fromageries Occitanes appartiennent au groupe Sodiaal, qui rassemble une communauté de 17 700 éleveurs et de 10 000 collaborateurs. 1ère coopérative laitière française, Sodiaal collecte et valorise le lait de ses éleveurs sur l'ensemble de ses 70 sites de transformation en France.

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

Sodiaal est un groupe handi-accueillant.

Rattaché(e) aux responsables des ateliers de fabrication « Cantal » et « Pâtes Molles », vous coordonnez les processus de transformation de la matière et assurez l'animation des équipes de production dont vous avez la responsabilité. Vous vous assurez de leur bon déroulement dans le cadre des règles de sécurité, d'hygiène et de qualité et contribuez par vos actions quotidiennes à la performance économique de l'entreprise.

Activités principales :

Au quotidien, dans le respect des règles QHSE, vous êtes amené(e) à :

- Assurer l'utilisation optimisée de la matière dans le respect des rythmes du process de transformation.
- Garantir le respect des cahiers des charges.
- Garantir la bonne utilisation du matériel et son optimisation.
- Signaler à votre responsable les problèmes de fonctionnement relatifs à la bonne marche des équipements.
- Participer à l'analyse des dysfonctionnements/pannes, assurer la liaison avec le service maintenance pour la gestion préventive et curative des équipements.
- Réaliser des inventaires physiques des stocks.
- Animer et gérer l'équipe de production par délégation du responsable de service.
- Mettre en œuvre le suivi du planning et en assurer la gestion.
- Réaliser les entretiens annuels du personnel
- Assurer l'interface avec les services fonctionnels du site.
- Faire appliquer les règles d'hygiène, sécurité et qualité en vigueur dans l'entreprise.
- Faire appliquer les règles de l'HACCP et notamment des points critiques spécifiques au poste.
- Contribuer au maintien du bon climat social sur son périmètre d'activité.

De formation BTS ou équivalent avec une bonne maîtrise en technologie laitière / fromagère.

- Connaissances en pneumatique, électrotechnique, automatisme, etc.
- Capacités managériales et relationnelles.
- Réactivité, adaptabilité, organisation, rigueur, respect des modes opératoires, des normes qualité produits et des règles QHSE, respect des règles de confidentialité et de discrétion sont autant d'atouts nécessaires pour réussir à ce poste. Polyvalence, travail posté 3x8, travail de week-ends, nuits et jours fériés.

Cette opportunité vous intéresse ? Rejoignez l'aventure Sodiaal !

Contacts



LEA BEGUET

Recruteur

LEA.BEGUET@LFO-OCCITANES.COM