

Chauffeur ramasseur Fermiers / Opérateur affinage H/F

Le 26 février

Critères de l'offre

Opérateur de production (H/F)

Lanobre (15)

CDI

Temps Plein

Secteur : Agroalimentaire

Domaines d'expertise : Rigueur dans le travail

Permis B, Permis C

Niveau d'études : BEPC - Brevet des collèges, BEP, CAP /

CQPF, CQP - Certificat de Qualification

Professionnelle, Brevet Professionnel BP, Brevet de

Technicien BT

L'entreprise : LES FROMAGERIES OCCITANES - LANOBRE

Acteur majeur du secteur agro-alimentaire dans le grand Sud-Ouest, **Les Fromageries Occitanes**, société du Groupe Coopératif SODIAAL (3ème coopérative laitière européenne et 5ème mondiale), 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, les Fromageries Occitanes produisent 40 000

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, le Roquefort AOP ou l'Ossau-Iraty AOP.

Basé(e) sur le site de Lanobre (15) - à 30 min de Ussel (19) – site de fabrication de pâte pressée non cuite (dont Saint-Nectaire AOP au lait traité thermiquement) et site d'affinage de fromages fermiers (Saint-Nectaire AOP fermier) – employant 70 collaborateurs, nous recherchons un Chauffeur ramasseur Fermiers et Opérateur affinage pour renforcer l'équipe en place.

Description du poste

Rattaché à un chef d'atelier, le Chauffeur ramasseur Fermiers / Opérateur d'affinage H/F réalise par alternance sur la semaine :

- la ramasse des saint-nectaire fermiers chez les producteurs avec lesquels nous travaillons
- l'affinage des fromages en cave.

Lors de la ramasse, les missions consistent à :

- conduire le camion en sécurité
- charger le camion dans le respect des règles d'hygiène et le désinfecter au retour de la tournée,
- compléter les documents de suivi de la traçabilité,
- réaliser si besoin les prélèvements pour analyses par le service Qualité,
- éventuellement rendre des paniers propres au producteur et/ou des Saint-nectaire affinés.

Lors de l'affinage des fromages, les missions consistent à :

- Assurer les soins d'affinage : opérations de lavage, frottage et mise en caisses.
- Assurer les opérations liées au transfert des fromages, traitement du croûtage, pesée et transfert.
- Contrôler les poids et quantités ainsi que la conformité des produits, informer en cas de problèmes.
- Respecter les modes opératoires, procédures et consignes liés au Système Qualité
- Assurer le rangement, nettoyage du poste de travail

- Renseigner les différents formulaires d'enregistrement
- Respecter les consignes d'hygiène, de sécurité et les flux
- Participer à l'intégration et à la formation des nouveaux collaborateurs

Description du profil

Vous acceptez de travailler dans le milieu industriel et fermier.

- * Travail en équipe posté
- * Port des équipements de sécurité (bottes blanches, combinaison, charlotte, protections auditives)
- * Respect des consignes d'hygiène et de sécurité de l'entreprise
- * Rigueur et discrétion sont les qualités attendues sur ce poste

Débutants acceptés

Rémunération : Salaire entre 1 859 € brut/mois et 1 879 € brut/mois

Référence : AA0035FJ

Redirection E-mail :