

Nous recrutons : **Responsable Affinage H/F**

MONTS & TERROIRS

Monts&Terroirs est une entreprise à taille humaine dont les actionnaires sont aussi les producteurs. Notre collectif valorise et fait prospérer les filières AOP/IGP/BIO franc-comtoises et savoyardes. Nous avons à cœur d'offrir la tradition en lien avec les évolutions des modes de consommation.

SITE : Vevy

DÉBUT DE POSTE : Dès que possible

HORAIRES : Journée

CONTRAT : CDI

SERVICE : Affinage

Finalité :

Rattaché(e) au Directeur de Site, vous aurez pour mission de coordonner et de planifier l'activité affinage du site (55 000 places d'affinage) de Vevy (39570) accompagné de votre équipe de 12 collaborateurs afin d'alimenter en quantité et qualité l'atelier de conditionnement. Le site a pour équipement 13 lignes de conditionnement sous différents formats (portions, spécialités, râpés), une fromagerie de fabrication de fromages à pâte pressée non cuite et pâte pressée cuite, un atelier d'affinage et de conditionnement.

Activités principales :

- Assurer le management de l'ensemble de l'équipe d'affinage ainsi que les plannings et la formation de vos 12 collaborateurs
- Approvisionner les lignes de découpe de l'atelier de conditionnement en veillant au bon respect des cahiers des charges concernant la matière mise en œuvre,
- Assurer la réception, l'affinage et le tri des meules mises à disposition pour l'usine suivant les commandes et les spécificités de l'usine en assurant l'ordonnement des commandes par le suivi journalier des stocks et des prévisions de promotion.
- Affiner les fromages en suivant les paramètres, les températures et l'hygrométrie ainsi que le planning des rotations des planches dans les caves et des soins des meules.
- Animer la relation avec l'équipe Conditionnement lors des routines journalières
- Gérer les inventaires et les réceptions meules
- Participer aux réunions hebdomadaires du site
- Organiser et encadrer les visites des différents coopératives en lien avec le responsable achat fromage
- Participer à la démarche qualité (IFS, HACCP ...)
- Piloter et animer les différents objectifs de l'affinage pour le site

Votre profil :

- De formation bac +2 avec 5 ans d'expérience sur un poste similaire
- Vous disposez d'une expérience significative en affinage de fromages idéalement PPC
- Intérêt fort pour la filière,
- Sens de l'organisation, réactivité, disponibilité, autonomie, force de proposition, capacités managériales, aisance relationnelle, rigueur seront des atouts indispensables à la réussite de ce poste

Informations complémentaires :

- Statut : Agent de maîtrise
- Avantages : 13ème mois, intéressement, prime transport, 14 jours de repos forfait jours.
- Rémunération : Selon la grille
- Lieu du poste : Route de Chalain, 39570 Vevy

Pourquoi nous rejoindre :

Evoluer dans un environnement de travail bienveillant et convivial.

Bénéficier d'un management de proximité, basé sur la confiance.

Monts et Terroirs souhaite que chacun puisse s'inscrire dans la dynamique collective de notre société, et ait la conviction du bienfondé de sa place

Comment postuler ?

CV et lettre de motivation à transmettre au service RH ou par mail à l'adresse suivante : recrutement@montsetterroirs.com

