



**Terre de
fromages**



OFFRE D'EMPLOI : Conducteur de ligne (h/f)

Afin de renforcer les équipes de nos ateliers réception lait et fabrication des pâtes demi dures, la fromagerie Terre de fromages (anciennement Herve Société) est à la recherche d'un **CONDUCTEUR DE LIGNE (H/F)**

Le domaine alimentaire vous passionne ?

Vous avez envie d'évoluer au sein d'une PME familiale en pleine croissance ?

Vous êtes organisé, vous avez soif d'apprendre et être autonome ne vous fait pas peur ?

Alors ce job est fait pour vous !

DESCRIPTION DE LA FONCTION :

Vous travaillerez principalement au département réception lait et vous serez amené, de temps en temps, à travailler à notre atelier pâtes demi dures.

ATELIER RÉCEPTION LAIT :

Réception et traitement du lait ; nettoyage en place des installations ; traitement et conditionnement de la crème.

- Après une période de formation de 2-3 semaines (par poste), vous serez capable de travailler en toute autonomie dans l'atelier de réception et traitement du lait, CIP et traitement de la crème.
- Vous pilotez et contrôlez l'installation de pasteurisation-écrémage du lait, en vue d'approvisionner les différents ateliers de production.
- Vous contrôlez les paramètres des laits crus et pasteurisés conformément aux procédures établies (analyses physico-chimiques).
- Vous respectez les plannings et cadences de production en intégrant les contraintes de chaque atelier, en collaboration avec les pilotes des ateliers.
- Vous optimisez la conduite de votre installation de pasteurisation.
- Vous maintenez votre atelier en ordre et effectuez les opérations de nettoyage de fin de journée.



**Terre de
fromages**



- Vous pilotez l'unité de CIP (Cleaning in Place) pour l'ensemble des ateliers de la fromagerie conformément aux procédures établies par les départements Production et Qualité.
- Vous pilotez l'unité de traitement de la crème pour, en fin de production, traiter et conditionner les excédents de crème de la journée.
- Vous êtes le garant du bon fonctionnement de ces installations et êtes en mesure de réaliser la maintenance de premier niveau.

ATELIER PÂTES DEMI DURES :

Fabrication des fromages à pâtes demi dures, depuis la réception du lait jusqu'au moulage des fromages.

- Après une période de formation de 2-3 semaines (par poste), vous serez capable de travailler en toute autonomie dans l'atelier des pâtes demi dures.
- Vous maîtrisez la fabrication des fromages en pilotant les cuves de fabrication.
- Vous contrôlez les différents paramètres physico chimiques lors des productions.
- Vous veillez au bon déroulement du process et des opérations technologiques.
- Vous rapportez au brigadier du département pâtes demi dures.

VOTRE PROFIL :

- Vous êtes en possession d'un **baccalauréat professionnel en agronomie** ou vous disposez d'une **expérience significative dans l'alimentaire depuis au moins 3 ans**.
- Vous êtes **organisé**, méthodique et rigoureux dans votre travail.
- Vous avez l'esprit critique et un bon sens de l'analyse.
- Vous savez travailler en toute **autonomie**.
- Vous êtes fiable, flexible et résistant au stress.
- Vous avez des connaissances en HACCP.
- Vous avez des affinités avec l'électromécanique vous permettant de piloter des installations.



CONTRAT :

Heures/sem : 38h00 (Temps plein de jour)

Salaire : 16,64€ brut/heure (après formation).

Chèque-repas de 7€/jour

Contrat à durée indéterminée.

CANDIDATURE :

CV et lettre de motivation à envoyer par e-mail à rh@terredefromages.be