



## Offre d'emploi : Fromager - Responsable d'atelier (H/F/X)

Vous adorez le fromage ? Ce domaine vous passionne ?

Vous avez soif d'évoluer, et connaître tous les secrets de la fabrication d'un fromage unique en Belgique vous fascine ?

Filière laitière durable et locale, respect de l'agriculteur, fromage d'exception, passion, audace et patience sont des mots qui vous parlent ?

Nous sommes à la recherche d'un(e) **FROMAGER - RESPONSABLE D'ATELIER**, afin de rejoindre notre équipe dynamique et passionnée.

### DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

La Fromagerie du Plateau est une petite entreprise située au cœur du Pays de Herve. Constituée en 2018, elle fabrique actuellement et principalement la Meule du Plateau, un fromage à pâte pressée cuite au lait cru. Plus d'infos sur [www.meuleduplateau.be](http://www.meuleduplateau.be)

### NOTRE OFFRE RESUMEE

En collaboration avec l'équipe opérationnelle (fromagers, directeurs, responsables maintenance, ...), vous êtes le garant d'une **production optimale** des différents types de fromages. Vous assurez le bon fonctionnement de l'atelier, de la qualité, de l'amélioration et du développement des produits, et du respect des normes en vigueur.

### VOS RESPONSABILITES

Fonctionnement opérationnel :

- De l'emprésurage à l'affinage, vous assurez la production des fromages, et suivez scrupuleusement le processus de fabrication des fromages, en étant capable de contrôler, d'interpréter, de gérer, et d'adapter les paramètres de technologie fromagère (en collaboration avec le maître fromager) ;
- Vous assurez la continuité de la production ;
- Vous veillez au respect des plannings journaliers en optimisant les équipements et les contraintes de maintenance.

### Suivi d'équipe

- Vous motivez les opérateurs de l'atelier lorsque c'est nécessaire ;
- Vous vous assurez de l'application des procédures qualité, hygiène et sécurité dans l'atelier ;
- Vous assurez, en étroite collaboration avec les différents départements, un pilotage efficace de votre atelier.



- Vous organisez la planification de la production et des ressources humaines, soutenez le développement de nouveaux produits et travaillez de concert avec le service qualité pour traiter les plaintes et non-conformités ;
- Vous anticipez les problématiques et proposez des actions correctives pertinentes, contribuant ainsi à l'optimisation continue des performances de l'atelier.

## PROFIL

- Vous êtes passionné par le monde du fromage ;
- Vous avez un diplôme à orientation agro-alimentaire ou une expérience professionnelle significative dans le domaine ;
- Personne de terrain, vous êtes organisé, rigoureux, fiable et autonome ;
- Vous avez le sens des responsabilités et de l'initiative ;
- Vous aimez travailler seul et échanger avec les différents intervenants ;
- Vous êtes orienté solution et amélioration continue (optimisation de l'atelier et amélioration du produit) ;
- Vous avez une réelle volonté de vous investir sur du long terme ;
- Vous avez la fibre technique et pouvez diagnostiquer les problèmes rapidement.

## CONDITIONS D'EMPLOI

- Un contrat à durée indéterminée dans une société familiale à taille humaine aux valeurs fortes et orientée vers l'avenir, assortie d'une autonomie grandissante en fonction de votre profil ;
- Un package salarial diversifié en lien avec la fonction et vos compétences ;
- Un contrat à durée indéterminée ;
- Un horaire de jour de 38h/sem ;
- Horaires flexibles avec travail le samedi.

## CANDIDATURE

CV et lettre de motivation à envoyer par e-mail à [rh@terredefromages.be](mailto:rh@terredefromages.be)