

OFFRE D'EMPLOI : Responsable d'atelier de production

Dans le cadre de son développement, la Fromagerie du Plateau recherche un **responsable d'atelier de production** pour des fromages à **pâtes pressées cuites et non cuites**.

Vous adorez le fromage ? Ce domaine vous passionne ?

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

Vous avez envie d'évoluer au sein d'un atelier de fromagerie et apprendre à y être **autonome** ne vous fait pas peur ?

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

Alors cet emploi est fait pour vous !

Vous n'avez jamais travaillé dans une fromagerie ? Pas de problème, nous nous occupons de vous **former** au métier de fromager et nous vous proposons un **encadrement** tout au long de votre apprentissage jusqu'à ce que vous deveniez un expert dans ce domaine.

Située au cœur du Pays de Herve, la Fromagerie du Plateau est une structure de type familiale (moins de 10 travailleurs). Construite en 2018, la Fromagerie du Plateau fabrique des fromages à pâtes pressées de garde au lait cru (Meule du Plateau, Fondance, ...).

Description de la fonction :

Vous êtes responsable d'une équipe de 3 à 5 personnes. Vous assurez le bon fonctionnement général de l'activité de l'atelier tout en prenant part aux différentes tâches de l'atelier.

Les tâches/domaines de compétences principaux attendus sont :

- **Production :**
 - **Participer** à toutes les étapes de fabrication : du travail en cuve, en passant par l'affinage et jusqu'à l'emballage des fromages.
 - Maîtriser les différentes instructions de travail et les différents outils de votre secteur.
 - Etablir les plannings journaliers du secteur sur base des plannings hebdomadaires ou autre.

- Être sur le terrain, veiller à la productivité et à l'enchaînement des activités
- S'occuper de la coordination quotidienne et la supervision de votre secteur pour que toutes les planifications soient respectées de manière qualitative et quantitative.
 - Respecter scrupuleusement toutes les procédures définies relatives au process, à l'hygiène, à l'environnement et à la sécurité.
 - Réfléchir de manière proactive afin de proposer au responsable de production des améliorations sur le processus, la productivité et/ou l'organisation du travail.
 - Participer aux groupes de travail de résolutions de problèmes.
 - Suivre les objectifs et les indicateurs du secteur et veiller à la productivité.

- **Leadership :**

- Encadrer et former son personnel
- En concertation avec le responsable de production, diriger votre équipe de collaborateur grâce à un coaching permanent, à de la formation et à des évaluations régulières.
 - Faire respecter toutes les procédures définies relatives au process, à l'hygiène, à l'environnement et à la sécurité.
 - Disposer de bonnes capacités de communication vers tous les niveaux hiérarchiques.
 - Etre Responsable du tutorat des nouveaux collaborateurs.

- **Enregistrement – Traçabilité :**

- Veiller à la qualité des opérations (respect des diagrammes et des paramètres)
- Être responsable de la collecte des différentes mesures et paramètres liés aux processus de fabrication de votre secteur.

- **Technique :**

- Être capable de détecter et diagnostiquer les anomalies techniques des équipements de votre secteur.
- Être la personne relai vers le service maintenance pour tout dépannage.
- Proposer des améliorations techniques pour améliorer l'organisation du travail.

- **Sécurité :**

- Assurer sa sécurité et celles des autres lors de l'exécution des tâches.

FROMAGERIE DU PLATEAU S.A.

Rue de Charneux 32, B-4650 HERVE

Tél: +32 (0) 87/ 69 35 50

Web: www.meuleduplateau.be

E-mail: info@meuleduplateau.be



Profil :

- Vous avez un diplôme à orientation agro-alimentaire (idéalement graduat en agronomie, BTS en fromagerie ou équivalent) ou expérience professionnelle dans le domaine,
- Vous maîtrisez les normes d'**hygiène**,
- Vous êtes **organisé, rigoureux** et **autonome**,
- Vous êtes **fiable**,
- Vous avez le sens de **l'initiative**,
- Vous êtes **passionné** par la fromagerie,
- Vous avez une réelle volonté de vous investir dans ce métier,
- Vous avez la **fibre technique** et pouvez diagnostiquer les problèmes rapidement.

Candidature :

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