

FABRICANT FROMAGERIE PRODUCTION / FROMAGERIE

Le fabricant assure, selon les consignes, les opérations successives de fabrication (travail en cuves) afin d'élaborer le fromage correspondant à des recettes prédéfinies. Il assure le nettoyage et la désinfection des appareils dans le respect des règles d'hygiène.

Langres : il assure la préparation des ferments.

En RXD, il assure les pré-traitements du lait.

MISSIONS PRINCIPALES

1. RESULTAT ATTENDU / MATIERE

Il valide le litrage en volume et qualité. Il suit les instructions données pour la transformation du lait en cuves. Il réalise différents prélèvements et analyses simples, enregistre les résultats. Il diagnostique la panne et alerte en cas d'anomalies. Il suspend le process en cas de pannes en production et/ou en amont et aval de la production et appelle la maintenance.

2. PROCESS EMPLOYE / MATERIEL

Il veille à la bonne utilisation du matériel, à son optimisation et à son bon entretien. Il reporte les anomalies de fonctionnement détectées. Il règle le Ph-mètre.

3. HYGIENE / SECURITE / ENVIRONNEMENT

Il applique les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux matériels, aux produits et aux personnes.

4. QUALITE & SECURITE DES ALIMENTS

Il participe à l'application du système d'assurance qualité.

5. AUTONOMIE & MANAGEMENT

Non significatif. Autonomie en l'absence de chef d'équipe

Il rend compte à sa hiérarchie.

CONTACTS EXTERIEURS

Non significatif.