

PREPARATEUR FERMENTS PRODUCTION / FROMAGERIE

Le préparateur ferments réalise selon des instructions pré-établies la fabrication et le contrôle de la culture de ferments lactiques en respectant les mesures d'hygiène. Il effectue des analyses. Il assure le nettoyage et la désinfection des appareils dans le respect des règles d'hygiène.

MISSIONS PRINCIPALES

1. RESULTAT ATTENDU / MATIERE

Il suit les instructions données pour toutes les opérations de préparation des ferments. Il suit la bonne activité des ferments en fabrication. Il peut s'occuper des fines .
Il gère les stocks de ferments. Il alerte en cas d'anomalies.

2. PROCESS EMPLOYE / MATERIEL

Il veille à la bonne utilisation du matériel. Il participe aux travaux de nettoyage. Il reporte les anomalies de fonctionnement détectées.

3. HYGIENE / SECURITE / ENVIRONNEMENT

Il applique strictement les règles d'hygiène et de sécurité relatives aux matériels, aux ferments et aux hommes.

4. QUALITE & SECURITE DES ALIMENTS

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

5. AUTONOMIE & MANAGEMENT

Non significatif.

Il rend compte à sa hiérarchie.

CONTACTS EXTERIEURS

Non significatif.