

Le Beaufort est un fromage fabriqué en Savoie, à pâte pressée cuite, au lait cru entier. Il est réputé pour ses qualités organoleptiques liées à son territoire et à son cahier des charges. Ce fromage, issu du lait de vache cru de race Tarentaise et Abondance est produit dans les hautes montagnes savoyardes.

L'Union des Producteurs de Beaufort créée en 1965 regroupe l'ensemble des fromageries fabriquant le Beaufort afin de mutualiser certaines compétences techniques. Le service technique collabore avec les organismes de recherches extérieurs et effectue un travail de fond avec les ateliers adhérents.

Au service de la filière, l'UPB réalise les suivis en routine, les analyses microbiologiques, physico-chimiques. Le second volet de sa mission est la réalisation d'études auprès des coopératives afin de maintenir un haut niveau de qualité du Beaufort.

MISSIONS :

Placé(e) sous la responsabilité du responsable du service technique, vos principales missions :

- Accompagner les fromagers dans leur process de fabrication et contribuer à l'amélioration de la qualité (coopératives et alpages) : suivi technique fabrication, affinage, suivi d'essais etc.
- Participer au traitement et à l'interprétation des données
- Participer au classement technique des fromages
- Assurer le suivi d'expérimentation (protocole, planification...) en interne et/ou avec nos partenaires dans une démarche d'amélioration continue
- Animer des rencontres/réunions avec les producteurs, fromagers, affineurs.
- Prendre part à la vie du service technique et de la filière

COMPETENCES :

- Formation technique laitière fromagère ou formation scientifique avec expérience en fromagerie
- Excellent relationnel
- Autonomie, capacité à prendre des décisions, esprit d'analyse et de synthèse
- Esprit d'équipe (interaction avec les autres ateliers)

L'intégration sera une période importante avec une immersion au sein des ateliers pour comprendre les enjeux et les méthodes de fabrication propre au cahier des charges AOP Beaufort. Le temps de formation pour le poste sera à définir en fonction du profil.

CULTURE ENTREPRISE :

- Montée en compétences des collaborateurs (formation interne et externe)
- Valorisation de la prise d'initiative
- Implication des collaborateurs dans les projets transversaux : fonctionnement service technique, réflexion méthodes ...
- Intégration des collaborateurs pour amélioration Qualité de Vie au Travail

L'emploi à pourvoir est situé à Albertville (73)

Permis B obligatoire car déplacements fréquents, véhicule de service mis à disposition

Conditions : temps plein, CDI ou CDD, horaires modulables salaire annualisé sur 13 mois, mutuelle, CSE

Candidature à transmettre par mail : accueil@fromage-beaufort.com