

## Responsable de caves (H/F)

39300 VANNOZ [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

### L'entreprise

L'agence Actual Champagnole collabore avec une coopérative fromagère agricole spécialisée dans la fabrication de fromage.

### Le poste

Nous recherchons un **Responsable de Cave** dynamique pour rejoindre notre équipe à VANNOZ 39300.

#### **En tant que responsable du secteur Caves :**

- Vous quantifierez les besoins de fabrication en fonction des commandes établies et des disponibilités de stockage en cave.
- Vous organiserez, coordonnerez et régulerez les activités journalières de votre secteur en respectant les normes d'hygiène, de qualité et de sécurité.
- Vous réaliserez ou ferez réaliser les contrôles qualités prescrits et mettrez en œuvre des actions correctives selon les résultats.
- Vous serez responsabilisé(e) sur la qualité des produits élaborés.
- Vous serez chargé(e) du management des personnels employés au sein de votre secteur.

#### **Vos missions :**

- Planification mensuelle de la production
- Ordonnancement de la production
- Gestion des mouvements de cave
- Gestion des soins aux fromages
- Gestion des consommables
- Gestion des matériels et des utilisations
- Organisation de l'activité journalière
- Conduite et supervision
- Gestion des aléas (sur une installation ou problème qualité produit)
- Traçabilité Technologie fromagère
- Qualité (suivi et enregistrement des contrôles réalisés sur les produits en cave)

- Gestion économique
- Gestion et supervision de l'activité des personnels
- Management des compétences des personnels
- Management de la Qualité / Produit
- Management de l'Hygiène/propreté des installations et équipements
- Management de l'Hygiène/propreté des personnels
- Management de la Sécurité des installations et équipements
- Management de la Sécurité des personnes
- Communication vis à vis des personnels, des secteurs connexes et de la hiérarchie

## **Le profil recherché**

### **Niveau d'étude requis et/ou expérience :**

- Diplômes de niveau II : BTS Fromager ou équivalent
- Pratique du management d'équipe et de la communication

### **Compétences techniques :**

- Maîtrise de la technologie fromagère relative au travail en cave (PPC, PPNC)
- Maîtrise des standards qualité AOC/AOP
- Maîtrise et pratique des exigences du Contrôle Qualité
- Maîtrise fonctionnelle des moyens techniques (régulation thermique et hygrométrie caves, robots ...)
- Maîtrise fonctionnelle des moyens informatiques mis à sa disposition pour la gestion de données
- Maîtrise des règles liées à l'agrément DDETSPP/affinage
- Maîtrise des techniques de management et de communication
- Maîtrise des procédures de gestion des commandes et des expéditions

### **Compétences comportementales :**

- Capacité à manager des équipes
- Bonne communication, aisance relationnelle et capacité d'écoute
- Rigueur, fiabilité, intégrité
- Disponibilité, adaptabilité