



## Alternance Production amélioration continue (H/F)

---

La FROMAGERIE MILLERET (217 personnes - 87 M€ de CA), [www.fromagerie-milleret.com](http://www.fromagerie-milleret.com), est une PME basée à Charcenne (70), entre Dijon et Besançon, spécialisée dans la fabrication de fromages depuis 100 ans, notamment l'Ortolan ou encore le Roucoulons.

Nous recherchons un **Alternant Production amélioration continue (H/F) pour une durée de 2 ans au sein de notre atelier de fabrication & affinage des fromages à pâtes molles**, qui aura pour mission d'assurer le suivi et la réalisation de différents projets et missions sous la responsabilité du responsable d'atelier et de son adjoint.

Ce que vous pourrez trouver chez nous :

- Une entreprise familiale dans son ADN et son fonctionnement, avec une grande accessibilité et humilité de tous ses acteurs ;
- Des formations en interne pour favoriser la mobilité et la montée en compétences de nos collaborateurs ;
- Un 13<sup>ème</sup> mois, de l'intéressement et de la participation aux bénéfices de l'entreprise ;
- Un Comité Social et Economique (CSE) participatif et innovant

Vous bénéficiez par ailleurs d'avantages spécifiques à votre poste : prime panier 5€ nets / jour travaillé

Ce que vous pourrez réaliser au sein de l'atelier :

- **GESTION :**
  - Occuper les différents postes de production de l'atelier pour maîtriser l'ensemble du process de fabrication et d'affinage des fromages (démoulage, retournement, affinage, salage...)
  - Assurer la production en quantité et en qualité
  - Proposer des optimisations de la rentabilité produit, technique et humaine de l'atelier
  - Assurer et suivre la traçabilité Produits
  - Renseigner et suivre les indicateurs
- **MANAGEMENT :**
  - Encadrer le personnel du service
  - Organiser, optimiser et planifier le travail des agents et pilotes
  - Participer à la formation des nouveaux embauchés
  - Participer à la validation des compétences des opérateurs
  - Animer des points d'informations
  - Assurer les remplacements opérationnels

Compétences :

- Rigueur
- Excellent relationnel
- Adaptation au changement / Gestion des imprévus
- Sens des responsabilités
- Aisance sur les outils bureautique et de communication

1 poste à pourvoir au sein de la fromagerie

Formation de niveau BAC+5 (type Master SAPIAA)

*Pour ce poste basé à Charcenne (70), entre Dijon et Besançon, merci d'adresser votre candidature (CV, lettre de motivation) par mail [rh@fromagerie-milleret.com](mailto:rh@fromagerie-milleret.com)*