



Apprenti Responsable Fabrication Produits Laitiers Frais H/F

Type de contrat : Apprentissage

Début : Aout 2024

Basé à Vienne (38)

Chez Yoplait, nos équipes s'engagent pour apporter chaque jour naturellement des touches de plaisir dans le quotidien des petits et des grands. Une mission positive qui fédère les 1 250 collaborateurs qui font rayonner la Petite Fleur dans plus de 50 pays. Ce qui fait la différence chez Yoplait ? C'est l'attention que nous portons aux consommateurs et notre ancrage dans les territoires dans lesquels nous opérons. Avec 3 sites de production en France qui produisent pour les marchés européens, et un réseau de 28 usines franchisées dans le monde, nous adaptons nos marques emblématiques comme Panier de Yoplait, Perle de lait, Yop ou Petit Filous aux habitudes de consommation locales. C'est ainsi que Yoplait est la seconde marque mondiale de produits laitiers frais et que chaque minute 20 000 produits Yoplait sont consommés dans le monde. Nous sommes fiers de cette confiance et de nos équipes qui portent nos marques avec exigence et enthousiasme. Les collaborateurs Yoplait ont un goût prononcé pour l'innovation, ils sont ambitieux pour nos marques, font preuve d'audace et d'un fort intérêt pour les enjeux de Société. Alors, si vous souhaitez contribuer au développement de marques ancrées dans le quotidien des consommateurs et vivre une expérience professionnelle responsabilisante, rejoignez l'équipe Yoplait. Yoplait est une entreprise du Groupe Sodiaal, 1er groupe coopératif laitier français : 17 600 éleveurs 8 500 collaborateurs, 70 sites industriels et 10 000 fermes française.

APPRENTI RESPONSABLE FABRICANT PRODUITS LAITIERS FRAIS

Au sein de notre usine, et rattaché(e) au Responsable Process, vous serez formé et vous participerez aux activités des ateliers de fabrication :

A ce titre, vos missions sont les suivantes :

- . Animer un groupe de travail sur la création des procédures liée à a création d'une nouvelle ligne de production
- . Gestion et suivi de l'évolution de la production (Analyse fonctionnelle, choix de matériels, investissements, qualification qualité des produits, qualification des nettoyages d'éléments...)
- . Assurer la standardisation des bases laitières, la conduite et la surveillance des opérations de fabrication dans le respect du cahier des charges
- . Réaliser la fabrication des produits laitiers frais : ensemencement, d'écaillage, refroidissement, poudrage,...selon les produits
- . S'assurer de la qualité et la conformité des fabrications en procédant à des contrôles et enregistrements physico-chimiques des produits et des échantillonnages bactériologiques
- . S'assurer du bon fonctionnement des installations en effectuant les contrôles du matériel et l'entretien de 1^{er} niveau
- . Rendre-compte de son activité et des dysfonctionnements auprès de sa hiérarchie
- . Gestion des NEP

Selon l'évolution des projets, il est possible que l'alternant(e) ait la charge de la formation sur les nouveaux équipements.

Profil :

De formation bac+4 en agro-alimentaire, bio-industrie de transformation, industrie laitière, vous avez la connaissance des produits laitiers frais

Rigoureux (se), méthodique, réactif, vous avez l'esprit d'analyse et savez faire preuve d'autonomie. Vous avez une bonne expression orale et écrite et vous avez un réel intérêt pour ce métier.

Au cours de votre formation, vous serez amenés à travailler de manière postée en 2X8 et 3X8.

