

Fondée en 1938, Agropur coopérative est un chef de file de l'industrie laitière nord-américaine ayant réalisé un chiffre d'affaires de 5,9 milliards de dollars en 2015. La Coopérative est une source de fierté pour les 3 367 membres et les 8 000 employés qui y œuvrent. Agropur transforme plus de 5,6 milliards de litres de lait par année dans ses 39 usines en Amérique du Nord et propose une impressionnante gamme de marques et de produits dont *Natrel*, *Québon*, *OKA*, *Farmers*, *Agropur Signature*, *Agropur Grand Cheddar*, *Island Farms*, *BiPro* et finalement, *iögo* et *Olympic* d'Aliments Ultima, une coentreprise d'Agropur coopérative.

<p style="text-align: center;">MAÎTRE FROMAGER SAINT-DAMASSE, QUÉBEC</p>
--

DESCRIPTION SOMMAIRE DES FONCTIONS

- Relevant du Directeur d'usine, le Maître fromager a les responsabilités suivantes :
- Assurer la conformité technique des tous les procédés de fabrication (de la réception du lait jusqu'à l'emballage) pour tous les types de produits fabriqués;
- Contrôler les rendements fromagers, bilans de masse et autres indicateurs de performances techniques;
- Gérer les recettes de fabrication;
- Gérer la collecte et le traitement des données de production;
- Participer au développement de nouveaux produits;
- Assurer le suivi des fromages en cours d'affinage et établir au besoin des mesures correctrice à apporter;
- Participer à la gestion des opérations en général et faire des recommandations afin d'optimiser la cédule et l'ordonnancement des productions;
- Participer selon les besoins aux divers comités d'usine (formation, santé-sécurité, qualité);
- Gérer la rentabilité de son secteur d'activité, établir ses budgets et en assurer le contrôle;
- Assurer la formation technique du personnel de production.

EXIGENCES

- Vous détenez un Baccalauréat en Technologie de la transformation des aliments ou l'équivalent;
- Vous cumulez un minimum de dix (10) années d'expérience dans l'industrie fromagère;
- Vous possédez de très bonnes connaissances des techniques fromagères (pâtes molles et autres);
- Vous êtes en mesure d'analyser les paramètres de fabrication et d'appliquer les mesures correctives requises;
- Vous avez une bonne connaissance des ferments et autres ingrédients fromagers;
- Vous êtes en mesure de développer des nouveaux produits;
- Vous êtes un bon travailleur d'équipe et vous êtes en mesure de supporter le travail des autres superviseurs.

**Si vous désirez que votre candidature soit considérée pour ce poste,
veuillez postuler en ligne en utilisant le lien suivant:**

https://carriere.agropur.com/Index.asp?userlangue=fr_FR&smode=view&r=&num=2061

*Nous souscrivons au Programme d'accès à l'égalité dans l'emploi. Nous vous remercions de votre intérêt,
toutefois, seuls les candidats retenus pour une entrevue seront contactés.*

Founded in 1938, Agropur Cooperative is a North American dairy industry leader. With sales of \$5.9 billion in 2015, the Cooperative is a source of pride for its 3,367 members and 8,000 employees. Agropur processes more than 5.6 billion litres of milk per year at its 39 plants across North America and boasts an impressive roster of brands and products including *Natrel*, *Québon*, *OKA*, *Farmers*, *Agropur Signature*, *Agropur Grand Cheddar*, *Island Farms*, *BiPro*, and the Ultima Foods joint venture's *iögo* and *Olympic* brands.

<p style="text-align: center;">CHEESE SPECIALIST SAINT-DAMASSE, QUEBEC</p>
--

OUTLINE OF DUTIES

Reporting to the Plant Manager, the Cheese Specialist has the following responsibilities:

- Ensures the technical conformance of all manufacturing processes (from milk reception to packaging) for all manufactured cheese types;
- Controls cheese yields;
- Manages the collection and processing of production data;
- Manages manufacturing recipes (cheese parameters) and participates in the development of new products;
- Ensures the follow-up of soft cheeses as they ripen and determines the actions to be taken;
- Participates in the management of operations in general and makes recommendations to optimize the production schedule;
- Participates in various plant committees (Training, Health & Safety, Quality), as required;
- Manages the profitability of his sector of activity, establishes the sector's budgets and ensures their control;
- Ensures the technical training of production employees.

REQUIREMENTS

- You have a Bachelor Degree in Food Transformation Technologies or the equivalent;
- You cumulate a minimum of ten (10) years' cheese industry experience;
- You have strong knowledge of cheese processing techniques (soft cheeses, etc.);
- You have the ability to analyze manufacturing parameters and make the necessary recommendations;
- You have a good knowledge of ferments and other cheese ingredients;
- You have the ability to develop new products;
- You are a team player who can support the work of other supervisors.

**If you want your application to be considered for this position,
please apply online using the following link:**

https://carriere.agropur.com/Index.asp?userlangue=en_US&smode=view&r=&num=2061

We are an equal opportunity employer. We appreciate the interest of all applicants; however only those selected for an interview will be contacted.