

## **Annonce préleveur(se)**

### **L'entreprise :**

Le Centre Technique des Fromages Comtois (CTFC) créé en 1975, a pour objet notamment d'accompagner les filières d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Comté, Morbier, Mont d'Or et Bleu de Gex Haut Jura dans l'amélioration de la qualité des fromages. Dans cette perspective, des équipes de techniciens œuvrent au quotidien principalement dans les fromageries. Ils sont aussi appelés à intervenir en amont dans les exploitations agricoles et en aval dans les caves d'affinage.

L'entreprise est composée de différents services, qui sont :

- Technologies fromagères : intervention dans les ateliers, chez les affineurs pour améliorer la qualité organoleptique des produits avec des spécialisations par AOP.
- Prélèvements : réalisation de prélèvements dans les ateliers
- Ferments et morges : production de ferments lactiques et de morges
- Qualité du lait : intervention préventive et curative en ferme.
- Sanitaire : prévention et gestion des alertes face aux germes pathogènes
- Laboratoire : réalisation d'analyses sanitaires, détermination des indices de maturité et réalisation des différentes analyses en cours de fabrication.
- Analyses sensorielles : caractérisation des fromages sur le plan organoleptique et sensoriel
- Recherche & Développements
- Supports : qualité, informatique, statistiques ; comptabilité ; RH

Chaque service est piloté par un responsable de service qui participe au comité de direction du CTFC.

Les travaux du CTFC sont réalisés pour le compte des différents acteurs (ateliers ou maisons d'affinage) qui sont alors donneurs d'ordre au CTFC ou pour le compte de l'ensemble des filières, si ce sont des sujets d'intérêt général.

La gouvernance du CTFC est constituée par un conseil d'administration de 22 membres issus des filières, du syndicat des fromagers, Fédération Régionale des Coopératives Laitières et du syndicat des affineurs. Les membres du conseil du CTFC sont communs avec l'Union Régional des Fromages d'Appellation Comtoise (URFAC). Chaque structure a son propre président. Un bureau est en relation avec le directeur général.

Le chiffre d'affaires du CTFC de 3,5 millions d'Euro est constitué à 70% par les prestations facturées aux différents acteurs (fruitières, maisons d'affinage) et à 30% par la contribution des filières AOP du massif jurassien.

Dans le cadre d'un remplacement, le service prélèvement du CTFC, constitué de 6 personnes, recrute un(e) préleveur(se).

### **Missions :**

En tant que préleveur(se), vous serez principalement chargé(e) de réaliser des prélèvements en fromagerie conformément aux protocoles en vigueur et dans le respect des procédures établies.

Les missions principales :

- Effectuer la collecte d'échantillons en fromagerie.

- Réaliser des prélèvements sur fromage (Comté et Morbier) à différents stades de l'affinage en respectant les protocoles et les règles d'hygiène.
- Suivre les procédures d'échantillonnages ainsi que la préparation des tournées et des demandes d'analyses associées pour les laboratoires interne et externe.
- Réaliser les plaques microscopiques pour le dénombrement des streptocoques dans les levains.
- Réaliser le tri et la livraison des ferments.

Vous participerez à l'organisation des tournées de prélèvements. Poste en autonomie.

Vous serez l'interlocuteur(rice) privilégié(e) dans les fromageries et des affineurs.

Vous préparerez votre matériel de prélèvements selon les plannings et les tournées établis au préalable et en serez responsable.

Prise de fonction : une période d'intégration est organisée pour tout nouvel entrant afin de se familiariser à l'entreprise, mais également pour découvrir le métier et appréhender toutes les spécificités de la mission.

#### Qualités et compétences :

- Permis B obligatoire.
- Formation BAC/BAC+2 en agroalimentaire ou agricole, avec une sensibilité sanitaire et fromagère (type ENIL).
- Une expérience en prélèvements agroalimentaires ou en analyses est un plus.
- Capacité à travailler en autonomie.
- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène sur le terrain.
- Bonnes compétences relationnelles indispensables.

#### Conditions :

- Salaire : 25 900 €
- RTT / mutuelle / chèques vacances / repas du midi pris en charge / 13ème mois / voiture de service.
- Travail du lundi au vendredi.
- Poste itinérant avec déplacements quotidiens sur tout le massif jurassien, sans découchage. Les horaires de travail sont calqués sur les horaires d'ouverture des fromageries, soit principalement le matin.