



*Cocoa & Chocolate*

**Cargill Cacao & Chocolate**  
**Mouscron-Belgique**

## **OFFRE DE STAGE**

### **1. INTITULE**

- Service assurance qualité
  - Sujet
    - Mise en place des procédures qualité et production pour l'extension de notre actuelle usine chocolat.
    - Formation du personnel aux bonnes pratiques de fabrication

### **2. CONTRIBUTION**

- Descriptif :
  - Comprendre le fonctionnement de notre manuel qualité.
  - Identifier les nouvelles spécificités de ces lignes : mettre en place un plan de contrôle afin de valider ces lignes de productions : dairy free, parve ...
  - Mettre en place les procédures et formulaires pour le suivi de ces lignes
  - Former le personnel aux bonnes pratiques de fabrication, HACCP, food defense, allergènes.
- Compétences requises :
  - Communication.
  - Autonomie et esprit de synthèse.

### **3. CONTEXTE**

Au sein des départements qualité et production vous serez encadrés par le responsable du service qualité, vous aurez à mettre en place les procédures et formulaires pour les nouvelles lignes de production.

Vous serez amenés à former le personnel aux bonnes pratiques de production.

### **4. NIVEAU REQUIS**

- Ecole d'ingénieur ou équivalent.
- Durée du stage : 6 mois, début du stage souhaité février 2013

### **5. CONTACT**

- Sandrine Bourge  
Responsable qualité Belgique  
e-mail : [Sandrine\\_Bourge@cargill.com](mailto:Sandrine_Bourge@cargill.com)  
Tel : 00 32 4 75 77 00 37