

Stages en Recherche et Développement

Spécialiste des ingrédients laitiers fonctionnels, INGREDIA souhaite proposer des stages en R&D.

Le stage se déroule de la façon suivante :

- Recherche bibliographique : Marché, Process, Formulation (...)
- Réalisation d'essais paillasse et pilote
- Proposition d'une ou plusieurs formules, rédaction d'argumentaire technique

L'étudiant(e) prend contact avec les fournisseurs, commande des échantillons, analyse les recettes du marché. Enfin il (elle) réalise les essais au niveau paillasse et pilote.

C'est un travail de formulation, qui se rencontre en R&D : formulation, suivis analytiques et sensoriels. Les échanges seront nombreux avec les équipes Marketing et Commerciales.

Le (la) stagiaire travaille d'une façon autonome et doit prendre des initiatives. Il (elle) doit faire preuve de rigueur.

Stagiaire BAC+5 en agroalimentaire. Intérêt pour les ingrédients (hydrocolloïdes, protéines, Matière Grasse...) et le process pour ce type de stage.

Durée : 6 mois (début Mars-Avril 2013)

Lieu : Arras (62)

Leader dans le développement et la commercialisation d'ingrédients fonctionnels laitiers, IDI est le partenaire des industries alimentaires, de la santé et de la nutrition dans le monde.

Grâce à sa maîtrise des technologies de cracking du lait, du séchage et de la recombinaison et à la parfaite connaissance des fonctionnalités des constituants du lait, IDI vous offre une large gamme d'ingrédients laitiers.