

**Stage R&D Blédina - Panel sensoriel dry food - H/F**

**Blédina**

**REFERENCE** : 35655

**POUR POSTULER** : <http://danone.contactrh.com/jobs/1314/4952666>

**TYPE DE CONTRAT** : Stage

**LOCALISATION** : VILLEFRANCHE 38000, France

**NIVEAU D'ETUDES** : Bac +5

**ANNEES D'EXPERIENCE** : < 6 mois

**DATES** : À partir du 03/03/2014

**DUREE** : de 6 à 7 mois

**SECTEUR** : Industries (Agroalimentaire)

**FONCTION** : Etudes - Recherche (Direction R & D)

**SOCIETE** :

Avez-vous envie d'une entreprise qui développe en donnant des responsabilités et de l'autonomie à ses collaborateurs / stagiaires?

Chez Danone, nous donnons à tous les talents les moyens de progresser et de s'épanouir professionnellement, avec quelques principes simples : proximité, initiative et performance.

Danone est l'une des entreprises les plus dynamiques du secteur alimentaire. Sa mission est d'apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre. Les produits de Danone sont présents sur les 5 continents dans plus de 120 pays. Danone bénéficie de positions de leader de l'alimentation santé autour de 4 métiers : les Produits Laitiers Frais, les Eaux et les Boissons, l'Alimentation Infantile et la Nutrition Médicale.

Blédina, filiale française de Danone pour l'alimentation Infantile, est leader sur le marché avec des marques comme Gallia ou Blédichef. La passion de Blédina : faire grandir les bébés. Pour cela, nous créons, fabriquons et vendons des produits qui favorisent leur épanouissement. C'est avec ces valeurs que Blédina est le n°1 de l'alimentation infantile.

Blédina possède trois usines en France & le siège est basé à Villefranche sur Saône, à proximité de Lyon.

Encadré(e) et formé(e) par un manager de la fonction, ce stage vous permettra d'acquérir et de développer des compétences dans le domaine de la fonction Recherche & Développement tout en découvrant cette culture d'entreprise forte.

Venez grandir chez nous !

**DESCRIPTION DU POSTE** :

voici la mission qui nous vous confions au sein de notre équipe R&D :

1/ BISCUIT:

- Entraîner le panel sensoriel "maîtrise du risque étouffement"
- Définir un langage commun pour évaluer les produits

- Réaliser une analyse concurrentielle et mettre en place une veille active
- Capitaliser le savoir et proposer des pistes d'innovation

## 2/ CEREALES LIQUIDES:

- Définir un langage commun et entraîner un panel pour déguster ces produits

Dimension du poste :

Vous serez amené à travailler dans un environnement multi-culturel et auprès de différents services : marketing, opérations, experts sensoriels, qualité

Contexte actuel du poste :

D'une manière générale, votre mission consistera à l'amélioration continue de nos méthodes d'évaluation organoleptique et de nos séances de dégustation au cours des projets de développement (innovation, rénovation, productivité).

### **PROFIL :**

bac+4/5, vous avez des connaissances sur les technologies alimentaires et les outils d'analyse sensorielle.

A l'aise avec Pack Office.

Bon niveau d'anglais

**POUR POSTULER :** <http://danone.contactrh.com/jobs/1314/4952666>