

## **Stage Formulation & Dével't Lait - Bléd**

### **Blédina**

**REFERENCE** : 35557

**POUR POSTULER** : <http://danone.contactrh.com/jobs/1314/4950396>

**TYPE DE CONTRAT** : Stage

**LOCALISATION** : STEENVOORDE 59110, France

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

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

**DATES** : Février

**DUREE** : de 6 à 7 mois

**SECTEUR** : Industries (Agroalimentaire)

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

#### **SOCIETE :**

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.

Les équipes de Recherche et Développement ont pour mission de garantir les innovations de demain en termes d'alimentation infantile et travaillent en lien avec plusieurs usines réparties dans le monde entier.

Une de ces usines, située à Steenvoorde dans le nord de la France (Nord), fabrique des laits infantiles liquide et en poudre destinés à l'alimentation infantile (marques Gallia et Blédilait). Situé au cœur de cette usine, le centre R&D de Steenvoorde compte une équipe de scientifiques, dispose d'un atelier pilote et d'un laboratoire de développement.

Début stage : 1er trimestre 2014 pour 6 mois.

Lieu : Usine de Steenvoorde – proche de Lille (59)

#### **DESCRIPTION DU POSTE :**

Etre au cœur de l'innovation et apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre est le quotidien de nos équipes R&D. Pour cela, il est impératif de développer notre sens de l'innovation mais également nos compétences de pointe. La R&D est un axe prioritaire de croissance et de progrès, et son défi est immense : répondre aux attentes de consommateurs du monde entier en alliant santé, sécurité et plaisir.

Au sein de la Direction R&D, dans l'équipe Développement Lait, vous serez sous la responsabilité d'un maître de stage occupant la fonction de chef de projet R&D, qui vous encadrera sur l'ensemble des missions qui vous seront confiées :

- Vous participerez à la gestion d'un projet de développement, réalisation des essais pilote, industriels, suivi des premières productions.

- Vous travaillerez à l'avancée d'un projet de réflexion sur les méthodes existantes de formulation
- Vous contribuerez à la rédaction de cahier des charges pour l'homologation de nouvelles matières premières

Vous serez en interaction permanente avec notre centre de R&D basé à Utrecht (Pays Bas), mais également avec le service qualité et production du site de Steenvoorde.

**PROFIL :**

Bac4/5 universitaire scientifiques ou ingénieurs

Vous avez des compétences techniques, formulation, nutrition et matières premières alimentaires et sensibilité à l'industriel.

**POUR POSTULER :** <http://danone.contactrh.com/jobs/1314/4950396>