



STAGE QUALITE - 6 MOIS OPTIMISATION DES NETTOYAGES DANS UNE USINE TRAITANT DU LAIT

Présentation de la société :

Filiale du Groupe Bongrain Soparind (leader mondial des spécialités fromagères), Armor Protéines est une société agro-alimentaire spécialisée dans la fabrication d'ingrédients laitiers destinés à usage industriel.

Nous recherchons un(e) stagiaire pour une période de 6 mois à compter de janvier/mars 2014.

Missions :

Au sein de notre site de production de Saint Brice en Cogles (30mn de rennes – 15mn de Fougères), rattaché(e) au Responsable Qualité, vous participez à l'optimisation des nettoyages.

Dans ce cadre, vos missions seront les suivantes :

- Assurer une analyse critique de la gestion des nettoyages par atelier
- Exploiter les indicateurs en place
- Etablir puis communiquer sur les points d'amélioration versus les bonnes pratiques de nettoyage (TACT+ fréquence)
- Harmoniser les pratiques et aider à la mise à jour des instructions si besoin sur les différents ateliers.

A ce titre, vous assurez :

- l'analyse critique des paramètres de nettoyage par atelier (4 NEP et nettoyages manuels),
- l'exploitation des indicateurs actuels
- les recommandations sur les bonnes pratiques en terme de nettoyage (selon le TACT+ fréquence),
- la communication des performances en terme de nettoyage par atelier,
- la formation des opérateurs sur ligne sur le nettoyage.

Profil :

Vous êtes actuellement en dernière année d'une formation supérieure Bac+4/Bac+5 dans le secteur de l'agroalimentaire/biologie/Microbiologie. Vous avez déjà fait idéalement un stage en Qualité, au cours duquel vous avez développé vos qualités d'animation et de conduite de projet. Vous êtes autonome, rigoureux et méthodique.

Rémunération :

Indemnité de stage + prise en charge partielle des frais de logement ou des frais de déplacement