

## FICHE STAGE 1

<b>NOM DE L'ENTREPRISE</b> <b>ADRESSE Du SIEGE</b> <b>SOCIAL</b> <b>Personne à contacter</b>	DELPEYRAT TRAITEUR AGROPOLE BP 107 47931 AGEN CEDEX 9 PATRICK LECLERCQ RESPONSABLE RESSOURCES HUMAINES	
<b>ACTIVITE</b>	FABRICATION DE PLATS CUISINES	
<b>SUJET DE STAGE</b>	<u>OPTIMISATION DES PROCESS DE PRODUCTION</u>	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Déterminer l'incidence de la décongélation sur la charge microbienne et les caractéristiques organoleptiques des produits en cours de fabrication et des produits finis</li><li>- Redéterminer les temps d'attente des produits avant assemblage sous-vide</li></ul>	
<b>MISSIONS</b>	Etats des lieux, déterminer les MP / recettes critiques Proposer un rétroplanning pour mettre en place le suivi Déterminer les pistes d'amélioration Mettre en place les actions (formation, instructions...) Evaluer les actions mises en place.	
<b>LIEU</b>	AGEN ( 47 )	
<b>FORMATION DEMANDEE</b>	MASTER - INGENIEUR	
<b>QUALITES REQUISES</b>	Pragmatisme, organisation, capacité d'analyse et de synthèse, Autonomie, Initiative	
<b>REMUNERATION</b>	INDEMNITE DE STAGE ( 436.05 € / mois )	
<b>PROCEDURE DE RECRUTEMENT</b>	ENVOYER CANDIDATURE CHEZ DELPEYRAT TRAITEUR à <b>Patrick LECLERCQ</b> par courrier ou par Fax : <b>05.53.77.13.40.</b> ou par Mail à : <b>p.leclercq@delpeyrat.fr</b>	
<b>DUREE DE STAGE</b>	SIX à SEPT MOIS	

## FICHE STAGE 2

<b>NOM DE L'ENTREPRISE</b> <b>ADRESSE Du SIEGE</b> <b>SOCIAL</b> <b>Personne à contacter</b>	DELPEYRAT TRAITEUR AGROPOLE BP 107 47931 AGEN CEDEX 9 PATRICK LECLERCQ RESPONSABLE RESSOURCES HUMAINES	
<b>ACTIVITE</b>	FABRICATION DE PLATS CUISINES	
<b>SUJET DE STAGE</b>	<u>OPTIMISATION DE LA GESTION DES STOCKS</u>	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Optimiser la mise à disposition des besoins pour la production</li><li>- Réduire les retours de production</li></ul>	
<b>MISSIONS</b>	Etat des lieux des besoins mis à disposition (type, quantité, flux, organisation de l'approvisionnement) Analyse des besoins via SAP Déterminer un plan d'action Mise en place et évaluation des actions Etats des lieux sur les retours de production, déterminer les recettes critiques Déterminer les causes racines de ces retours Déterminer les plans d'action pour réduire les retours Déterminer les pistes d'amélioration Mettre en place les actions (formation, instructions...) Evaluer les actions mises en place.	
<b>LIEU</b>	AGEN ( 47 )	
<b>FORMATION DEMANDEE</b>	MASTER - INGENIEUR	
<b>QUALITES REQUISES</b>	Pragmatisme, organisation, capacité d'analyse et de synthèse, Autonomie, Initiative	
<b>REMUNERATION</b>	INDEMNITE DE STAGE ( 436.05 € / mois )	
<b>PROCEDURE DE RECRUTEMENT</b>	ENVOYER CANDIDATURE CHEZ DELPEYRAT TRAITEUR à <b>Patrick LECLERCQ</b> par courrier ou par Fax : <b>05.53.77.13.40.</b> ou par Mail à : <b>p.leclercq@delpeyrat.fr</b>	
<b>DUREE DE STAGE</b>	SIX à SEPT MOIS	

**FICHE STAGE 3**

<b>NOM DE L'ENTREPRISE</b> <b>ADRESSE Du SIEGE</b> <b>SOCIAL</b> <b>Personne à contacter</b>	DELPEYRAT TRAITEUR AGROPOLE BP 107 47931 AGEN CEDEX 9 PATRICK LECLERCQ RESPONSABLE RESSOURCES HUMAINES
<b>ACTIVITE</b>	FABRICATION DE PLATS CUISINES
<b>SUJET DE STAGE</b>	<u>OPTIMISATION DE LA PERFORMANCE DES LIGNES DE PRODUCTION,</u> <u>REDUITE LES PERTES ET LE SURDOSAGE</u>
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Améliorer les TRS des lignes de conditionnement</li><li>- Améliorer nos lancés / réalisé – Etre dans les standards</li><li>- Optimiser l'utilisation de notre matériel</li><li>- Diminuer nos pertes matières</li></ul>
<b>MISSIONS</b>	Etat des lieux de nos TRS Déterminer les leviers de progrès pour améliorer les TRS Déterminer un plan d'action Mise en place et évaluation des actions Etats des lieux, déterminer les recettes critiques Déterminer les causes racines de non réalisation des quantités à produire Etudier les pertes matières, déterminer les causes racines Déterminer les plans d'action Déterminer les pistes d'amélioration Mettre en place les actions (formation, instructions...) Evaluer les actions mises en place.
<b>LIEU</b>	AGEN ( 47 )
<b>FORMATION DEMANDEE</b>	MASTER - INGENIEUR
<b>QUALITES REQUISES</b>	Pragmatisme, organisation, capacité d'analyse et de synthèse, Autonomie, Initiative
<b>REMUNERATION</b>	INDEMNITE DE STAGE ( 436.05 € / mois )
<b>PROCEDURE DE RECRUTEMENT</b>	ENVOYER CANDIDATURE CHEZ DELPEYRAT TRAITEUR à <b>Patrick LECLERCQ</b> par courrier ou par Fax : <b>05.53.77.13.40.</b> ou par Mail à : <b>p.leclercq@delpeyrat.fr</b>
<b>DUREE DE STAGE</b>	SIX à SEPT MOIS

## FICHE STAGE 4

<b>NOM DE L'ENTREPRISE</b> <b>ADRESSE Du SIEGE</b> <b>SOCIAL</b> <b>Personne à contacter</b>	DELPEYRAT TRAITEUR AGROPOLE BP 107 47931 AGEN CEDEX 9 PATRICK LECLERCQ RESPONSABLE RESSOURCES HUMAINES	
<b>ACTIVITE</b>	FABRICATION DE PLATS CUISINES	
<b>SUJET DE STAGE</b>	<u>ALLERGENES : ETUDE DES CONTAMINATIONS CROISEES DANS L'USINE</u>	
<b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Analyser le risque sur les contaminations croisées allergènes et espèces animales</li><li>- Proposer et mettre en œuvre des solutions pour diminuer les contaminations croisées (revoir les procédures et les fréquences de nettoyage)</li></ul>	
<b>MISSIONS</b>	Analyser les flux produits Cartographier les zones à risque Quantifier les contaminations croisées (test PCR) Analyser les méthodes préventives pour limiter les contaminations croisées Evaluer l'efficacité des procédures de nettoyage Proposer et mettre en œuvre des solutions pour diminuer le risque de contaminations croisées	
<b>LIEU</b>	AGEN ( 47 )	
<b>FORMATION DEMANDEE</b>	MASTER - INGENIEUR	
<b>QUALITES REQUISES</b>	Pragmatisme, organisation, capacité d'analyse et de synthèse, Autonomie, Initiative	
<b>REMUNERATION</b>	INDEMNITE DE STAGE ( 436.05 € / mois )	
<b>PROCEDURE DE RECRUTEMENT</b>	ENVOYER CANDIDATURE CHEZ DELPEYRAT TRAITEUR à <b>Patrick LECLERCQ</b> par courrier ou par Fax : <b>05.53.77.13.40.</b> ou par Mail à : <b>p.leclercq@delpeyrat.fr</b>	
<b>DUREE DE STAGE</b>	SIX à SEPT MOIS	