

## INTITULE DU STAGE :

Amélioration du système Documentaire et de la démarche HACCP

### ➤ **ENTREPRISE :**

Nom de l'entreprise : Atlantique Alimentaire

Adresse : Rue Nicolas Appert / 17000 La Rochelle

Domaine d'activité : Fabrication d'entrées charcutières surgelées

Lieu du stage (précisez si différent) :

### ➤ **DETAIL DES MISSIONS DU STAGE :**

Au sein du service QSE, le stagiaire participera à :

- L'amélioration du système documentaire processus par processus,
- La simplification des procédures en lien avec la mise en place d'un nouveau système informatique,
- La Mise à jour de l'HACCP avec la validation des pré-requis, points de maîtrises et points de contrôles,
- La vérification de l'efficacité des procédures.

### ➤ **PROFIL RECHERCHE :**

Niveau bac +2 minimum

2eme année d'étude type BTS/IUT

Système Qualité / Connaissances de l'agroalimentaire / Connaissance de l'HACCP / Connaissance des référentiels IFS/BRC

Bon relationnel.

### ➤ **MODALITES DU STAGE :**

- ↳ Durée du stage : 2 mois minimum
- ↳ Période de stage souhaitée : de juin à octobre
- ↳ Nom du responsable de stage : Jérémy Bouron / [qualite@atlantique-alimentaire.fr](mailto:qualite@atlantique-alimentaire.fr)
- ↳ Indemnités : légales en vigueur

CV et lettre de motivation à adresser à [qualite@atlantique-alimentaire.fr](mailto:qualite@atlantique-alimentaire.fr) et à retourner à [info@crittiaa.com](mailto:info@crittiaa.com)

Merci de bien vouloir mentionner le nom de l'entreprise et l'intitulé du stage.