

INTITULE DU STAGE :

Amélioration du transfert industriel de produits alimentaires surgelés

➤ ENTREPRISE :

Nom de l'entreprise : Atlantique Alimentaire

Adresse : Rue Nicolas Appert – 17000 LA ROCHELLE

Domaine d'activité : Fabrication de produits surgelés

Lieu du stage (précisez si différent) :

➤ DETAIL DES MISSIONS DU STAGE :

Atlantique Alimentaire fabrique des quiches, tartes, crêpes surgelées. Les missions confiées au stagiaire s'inscrivent dans un processus d'industrialisation, pour faire le lien entre le service R&D et la production.

Sous la responsabilité du responsable R&D et du responsable de Production, vous serez en charge de :

- Mettre en place des méthodes pour garantir la reproduction exacte des produits développés en R&D à l'échelle industrielle. Ces méthodes doivent respecter et/ou permettre de re-valider les exigences en matière de sécurité des aliments, notamment les points critiques identifiés dans notre plan HACCP
- Définir les ajustements nécessaires et contraintes à prendre en compte entre la R&D et la fabrication industrielle pour les différents process utilisés (temps de cuisson, fabrication des sauces et béchamels, fabrications de pâte...).
- Rédiger un guide d'utilisation des ingrédients fonctionnels (type amidons, auxiliaires technologiques...)

➤ PROFIL RECHERCHE :

De formation Bac + 5 avec de **solides connaissances en biochimie et en génie des procédés alimentaires.**

Vous êtes autonome, volontaire.

Vous êtes bon communicant, tout en ayant la faculté d'adapter votre discours à votre interlocuteur.

➤ MODALITES DU STAGE :

↳ Durée du stage : 6 mois

↳ Période de stage souhaitée : début 2014

↳ Nom du responsable de stage :

CV et lettre de motivation à adresser et à retourner à d.lamarche@atlantique-alimentaire.fr

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