



STAGE QUALITE – Réf 2014QNC

Filiale des groupes TRISKALIA et BONDUELLE, GELAGRI est une entreprise spécialisée dans la préparation et la surgélation de légumes et plats cuisinés surgelés. Partenaire des grandes enseignes sous marque de distributeur (MDD) ou sous la marque PAYSAN BRETON®.

Nous recherchons un(e) stagiaire pour notre Service Qualité situé à Loudéac (22).

Intégré à l'équipe du Service Qualité, vous travaillerez principalement sur les missions suivantes :

- Suivi des normes IFS et BRC Version 6 sur 2 sites déjà certifiés
- Analyse sensorielle

Vous serez donc amené à :

- Réaliser les formations à l'HACCP
- Refondre l'HACCP
- Rédiger des analyses de dangers
- Suivre les non conformités
- Participer aux audits internes
- Suivre au quotidien le respect des normes dans les ateliers de production
- Organiser des réunions avec les équipes
- Réaliser les analyses hédoniques, sélection et qualification de dégustateurs

Exigences du poste :

- Formation ingénieurs Bac+4/5 minimum avec spécialité en qualité, analyse sensorielle
- Capacités relationnelles et rédactionnelles
- Dynamisme, rigueur

Lieu : Loudéac (22)

Durée : 6 mois souhaité

A pourvoir dès que possible pour démarrage mars 2014

Merci d'adresser vos candidatures à Gelagri - Service Ressources Humaines
ZI. Monplaisir 22600 LOUDEAC ou erwan.hardouin@gelagri.com

