



Offre de stage de fin d'études pour un élève ingénieur en agroalimentaire

Sujet : Mettre à jour le plan HACCP, Gestion du système qualité-hygiène et élaboration des instructions de fabrication de l'ensemble des produits viennoiserie, traiteur, pâtisserie et boulangerie.

Mission(s) confiée(s) :

- Gestion et suivi du système qualité-hygiène au sein du Groupe Gourmand (2 labos de fabrication et 2 boutiques) : gestion des non-conformités, réclamations clients, audit interne, suivi des enregistrements...
- Analyse des risques en pâtisserie et traiteur – Mise à jour du plan HACCP : actuellement 4 CCP enregistrés (pasteurisation, surgélation, cuisson et refroidissement rapide).
- Elaboration des fiches d'instructions de fabrication : étape du process, paramètres de fabrication, machines utilisées, recettes et temps de fabrication.

Service ou direction de rattachement : Directeur d'exploitation

Profil recherché : Elève ingénieur en agroalimentaire de 3^{ème} année spécialisation production ou qualité.

Période recherchée : 6 mois de stage en 2014

Lieu : Nouméa, Nouvelle-Calédonie (quartier de Normandie, banlieue proche de Nouméa)

Rémunération : 80'000 Fcfp/mois (soit 670€/mois). Aucune prise en charge du billet d'avion, logement, repas...

Adresser les candidatures à :

CV + lettre de motivation

Nom Prénom : Eric BOURGUIGNON

Fonction : Directeur d'exploitation

Adresse mail / téléphone : eric.bourguignon@groupegourmand.nc

Tél : +687 78 86 03