

Position : Stage de 3 à 6 mois

Département : R&D

Education : Master en Agroalimentaire ou Bio-industrie, Ecole d'ingénieur en Agroalimentaire

Missions :

- Analyse des processus de production de la ligne Frites 3 et identification des paramètres clés et barèmes à respecter pour garantir un produit de qualité et limiter la variabilité du produit fini (texture, croustillance, coloration).
- Réalisation de tests expérimentaux sur la ligne et analyse statistique des résultats obtenus en vue de l'amélioration de la qualité du produit fini.
- Mise en place de Workshops auprès des opérateurs en vue d'enrichir leur formation et rappeler l'importance des paramètres clefs dans le maintien d'une qualité stable.
- Analyse poussée des productions avec enrobage et identification des leviers permettant un gain de performance (Down-time, pertes tamiseur, pertes friteuses...).
- Suivi des tests industriels sur les nouveaux développements et analyse des performances associées (New Spicy, New Clear Coat, Produits salés via le flume...).

Vos Responsabilités

- Travailler en collaboration avec le département R&D, Qualité, Production et technique, et renforcer la coopération entre ces services.
- Evaluer la capacité du processus de production et sa variabilité via la réalisation de tests expérimentaux.
- Définir les limites de tolérances et validation des spécifications produits.
- Analyser les facteurs de défaillance, en particulier dans le cadre de productions avec enrobage, et participer à l'amélioration continue des processus de fabrication et maîtrise de ces facteurs.
- Coordonner et communiquer les étapes d'amélioration et les gains associés avec les responsables techniques, les responsables de production, les responsables qualités.
- Rédiger une synthèse de tous les paramètres de production et identifier les limites et tolérances pour garantir un produit stable. Partager cette synthèse avec les opérateurs dans le cadre de Workshops.

Qualifications:

- Vous réalisez votre Master en agroalimentaire ou bio-industrie, ou êtes actuellement en 4^{ème} ou dernière année d'école d'ingénieur en Agroalimentaire.
- Vous avez une bonne pratique de l'anglais.
- Vous êtes autonome et proactif.
- Vous avez une bonne connaissance des outils MS Office.
- Vous êtes orienté(e) terrain.
- Vous avez un bon esprit analytique et êtes pédagogue.