

Offre de Stage Bio Ingénieur

Description de la chocolaterie Benoît Nihant

Nous fabriquons, dans nos ateliers de Awans près de Liège, des chocolats Haut de Gamme à destination de nos propres boutiques en Belgique et au Japon ainsi que pour des tiers tels que des restaurants étoilés.

Nous sommes un des très rares chocolatiers à fabriquer nous-même notre chocolat à partir de la fève de cacao. Les fèves sont achetées directement dans les plantations partenaires et acheminées jusqu'à notre atelier pour être transformées en chocolat.

Plus d'information: www.benoitnihant.be

Mission du stage

Optimisation de la sécurité de la chaîne alimentaire grâce à une approche globale :

- Compréhension du processus de production
- Identification des risques
- Evaluation des méthodes en place
- Propositions d'améliorations des méthodes
- Création et mise en oeuvre d'outils de contrôles

Le focus principal de votre stage sera mis sur la transformation de la fève de cacao en chocolat, depuis la réception de la fève de cacao crue jusqu'au chocolat de couverture.

Profil recherché

Etudiant en Master

Autonome et rigoureux

Intérêt pour notre secteur d'activité

Lieu du stage :

Ateliers Benoît Nihant

Rue de l'Estampage 6 – 4340 Awans (Liège)

Durée :

minimum 2 mois

Contact :

Merci d'envoyer votre cv avec lettre de motivation à Anne Nihant :

anne@benoitnihant.be