



STAGE PRODUCTION - QUALITE (H/F)



A partir du 1er octobre



Convention d'1 ou 2 mois



Sommières (Gard)

Chez **Yummy Twice** nous réduisons le gaspillage alimentaire en récupérant la drêche de brasserie auprès de notre partenaire brasseur et en l'intégrant dans des recettes de biscuits salés pour l'apéritif ou dans des cookies croquants pour les gourmands.

Pour accompagner le développement de notre marque «La Belle Drêche», nous recherchons un(e) stagiaire production et qualité en industrie agro-alimentaire.

Tes missions :

Production

- Planifier les productions, préparer les fiches de production journalière et assurer le suivi des lots.
- Peser et mélanger les ingrédients, puis façonner la pâte dans le respect des règles mises en place.
- Effectuer les cuissons et participer aux opérations d'ensachage et de conditionnement.
- Assister à la gestion des stocks, préparer les commandes clients et suivre les expéditions.

Qualité et R&D

- Assister à la mise en application de la politique qualité (réglementation HACCP, traçabilité, PMS)
- Participer aux missions d'amélioration continue.
- Participer au développement de nouvelles recettes, et les goûter évidemment.
- Participation au développement de projets clients.

Tu es celui/celle qu'il nous faut si :

Tu es en Licence, école d'ingénieurs avec une spécialité en industrie, et tu as une forte appétence pour l'agroalimentaire ? Tu sais convaincre tes amis de prendre l'apéro à n'importe quelle heure de la journée ? Tu n'as pas peur de mettre les mains dans la pâte ?

Mais surtout tu es gourmand(e) et curieux(se) ? Alors viens rejoindre notre aventure !

Envoie au plus vite ton CV et ta lettre de motivation à : info@yummy-twice.com



<https://labelledreche.com>