

Stagiaire – Assistant Qualité Fournisseurs, F/H

[Stagiaire – Assistant Qualité Fournisseurs, F/H](#)

Corbeil-Essonnes (91)

Stage. Durée : 6 mois

Nourrir plus de 10 milliards d'humains d'ici 2050 tout en respectant la planète et les ressources naturelles, tel est le challenge que nous devons collectivement relever !

Episens, est le nouveau pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : **la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle** pour **une expertise filière du grain au produit fini**.

Nous sommes pleinement engagés dans la transition agricole et alimentaire grâce à la démarche Semons du Sens dont la vocation est de développer des filières durables.

AIT Ingrédients appartient à Episens et est expert fabricant d'ingrédients.

Nous œuvrons à l'amélioration de l'alimentation en proposant des solutions techniques (améliorants, correcteurs et enzymes) et créatives (levains, ingrédients céréaliers, mixés) à nos clients meuniers, industriels de la panification et des pâtes et distributeurs.

Notre offre de service personnalisé et sur mesure permet d'accompagner chaque client de l'évaluation de la qualité des blés et des farines aux formulations des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et pâte.

Notre présence à l'international par le biais de nos 6 filiales nous permet de répondre aux besoins des marchés européen, africain, sud-américain, ainsi qu'au Moyen-Orient et en Asie.

MISSION

Au sein du service Qualité Fournisseurs, spécialisé dans le secteur de l'agroalimentaire, intervenant dans un environnement international, et en tant que Stagiaire Qualité Fournisseurs, vous apporterez votre support dans l'analyse de risques des différentes matières premières telles que les farines, les graines, les enzymes, les émulsifiants, les colorants ou les arômes et dans la gestion des données de centaines de fournisseurs.

RESPONSABILITES

- Collecter les données auprès des fournisseurs sur les dangers HACCP (Biologique, Chimique, Allergènes, Physique) et la fraude alimentaire.
- Réaliser les analyses de risques sur les matières premières et les ingrédients.
- Alimenter l'HACCP et l'analyse des risques des matières premières.
- Répondre aux demandes des services qualité clients et du site concernant les documents qualité des matières premières.
- Participer aux projets d'amélioration liés à son activité.

PROFIL

- Étudiant(e) en fin de cursus BAC+5 en MASTER/INGÉNIEUR QUALITÉ, à la recherche d'un stage de fin d'études de 6 mois.
- Connaissances en management de la qualité.
- Autonome et rigoureux(se).
- Reconnu(e) pour vos qualités relationnelles, et vous appréciez les interactions sur des sujets transversaux.
- Anglais.

Nous rejoindre, c'est contribuer avec conviction et passion à notre mission : transmettre le meilleur du blé et de notre expertise filière pour une alimentation gourmande, saine et une terre régénérée.

