



## **OFFRE DE STAGE**

### **ASSISTANT RECHERCHE & DEVELOPPEMENT ET QUALITE**

**CONTRAT** : Stage de 6 mois en alternance

**DATE DE DEMARRAGE** : Septembre 2015

**GRATIFICATION** : 455,10€

**LOCALISATION** : MIN de Rungis – 10 Allée des tropiques Bat 16 – 94 538 Rungis

**SECTEUR** : ACTION SOCIALE – AIDE ALIMENTAIRE

**SITE INTERNET** : [www.epiceries-solidaires.org](http://www.epiceries-solidaires.org)

**Contact RH** : [alize.ducours@epiceries-solidaires.org](mailto:alize.ducours@epiceries-solidaires.org)

L'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (A.N.D.E.S.) est l'un des principaux réseaux d'aide alimentaire français. Le principe des épiceries solidaires est de lutter contre l'exclusion sans favoriser l'assistanat, de respecter la liberté des personnes et de promouvoir leur insertion durable.

L'ANDES possède 5 chantiers d'insertion (ACI) en France dont « Le Potager de Marianne » situé en plein cœur du M.I.N. de Rungis. Son objectif est d'approvisionner les structures d'aide alimentaire par le biais de marchandises issues de la valorisation des invendus du M.I.N., ou achetées directement auprès des grossistes. Depuis octobre 2014, le Potager de Marianne fabrique dans son atelier de transformation des soupes auto-pasteurisées, commercialisées dans 55 magasins d'Ile de France d'une enseigne de la grande distribution.

Le Potager de Marianne, accueille 24 personnes en situation de reconversion professionnelle. La finalité du chantier d'insertion est de permettre à chaque personne accueillie de bénéficier de l'accompagnement nécessaire pour favoriser son accès à l'emploi.

#### **DESCRIPTION DU POSTE**

Nous cherchons un assistant R&D et Qualité.

Au sein du chantier d'insertion « Le Potager de Marianne », vous accompagnerez la chef de projet sur l'activité de transformation des soupes.

Vous travaillerez au sein d'une équipe encadrante composée de 8 personnes.



**MISSIONS :** Rattaché(e) à la chef de projet Transformation, le/la stagiaire assurera les missions suivantes :

- **Recherche et développement des soupes d'été et d'hiver :**
  - Définition et formalisation des essais en laboratoire.
  - Planification et réalisation des essais du stade laboratoire au stade industriel.
  - Evaluation de la performance organoleptique des essais (organisation de dégustations internes et externes, analyses sensorielles).
- **Accompagnement de la chef de projet sur les missions qualité et le suivi de production :**
  - Formalisation des documents qualités inexistantes et actualisation des procédures existantes (HACCP, Plan de nettoyage, Grille de compétences...).
  - Contrôles qualité pendant les fabrications : respect des procédures, des consignes d'hygiène et de sécurité, renseignement des enregistrements qualité, amélioration continue.
  - Remplacements si nécessaire en production.

#### **PROFIL RECHERCHE**

- Bac + 2 BTS/DUT - Bac + 3 Licence pro dans le domaine de l'agroalimentaire (impératif)
- Expérience souhaitée sur la création de nouvelles recettes et au sein d'une unité de production
- Maîtrise du pack office

Un esprit de rigueur et d'organisation est nécessaire pour ce poste. Le/la candidat(e) doit être dynamique, polyvalent(e), réactif(ve). Il/Elle doit être également force de proposition, avoir une capacité d'adaptation, un sens de l'initiative et le goût pour le terrain et le contact humain.