



STAGE CONTROLE QUALITE CORBEILLES DE FRUITS SECS

Stage : 26/08/2024 au 20/12/2024

Localisation : 8 rue Luigi Galvani, 92160 Antony

Horaires : 7h-14h45 ou 8h-15h45 ou 12h-19h45, du lundi au vendredi (travail le samedi possible avec récupération le lundi)

Missions

- ❖ Vérifier l'application des procédures Qualité
- ❖ Contrôler les produits en cours de conditionnement
- ❖ Identifier et participer au retraitement des produits non conformes en cours de production ou post-production
- ❖ Vérifier les dossiers de lots (pointage) après production
- ❖ Mener des audits (hygiène & sécurité, verre, sanitation, food defense, BPH)
- ❖ Effectuer des prélèvements de surfaces et sur les mains du personnel
- ❖ Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène
- ❖ Gestion et attribution des casiers et des chaussures de sécurité
- ❖ Compléter les dossiers de lots avant chaque production
- ❖ Modifier (ponctuellement), vérifier, imprimer et mettre à disposition les étiquettes éditées en interne pour la production
- ❖ Distribuer les étiquettes commerciales
- ❖ Prélèvement des échantillons de vieillissement
- ❖ Effectuer les contrôles de balances, étuves
- ❖ Participer chaque jour à la réunion prod/qualité

Qualités requises

Dynamisme, rigueur, autonomie, organisation, force de proposition, bonnes capacités rédactionnelles et d'adaptation

