

## - STAGIAIRE QUALITE (H/F) -

### LIEU :

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56  
Basée dans le Sud Morbihan, tout proche de Vannes

### TYPE DE CONTRAT :

Stage

### DATES ET DUREE :

Début : Fin 2021 / début 2022

Durée : 6 mois

### **VOS MISSIONS :**

Rattaché(e) au Responsable qualité, vous assurez les missions suivantes :

- ✓ Mise à jour de l'étude HACCP ;
- ✓ Rédaction et mise à jour d'instructions ;
- ✓ Préparation de supports de formation et de communication à destination des opérateurs ;
- ✓ Suivi plans d'actions ;
- ✓ Participation aux tâches quotidiennes du service Qualité, composée de quatre assistantes qualité.

### **VOTRE PROFIL :**

### EXPERIENCE :

Vous justifiez d'une première expérience (stage ou emploi saisonnier) au sein d'un service qualité dans le secteur agroalimentaire.

### COMPÉTENCES REQUISES :

- Rigueur
- Autonomie
- Réactivité
- Sens de l'organisation

*Attaché à la mixité et à la diversité, le Groupe Jean Floch privilégie l'égalité des chances dans sa politique de recrutement. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.*



Expert en solutions culinaires, produits d'enrobage et décors, CAP Solutions Culinaires développe des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients (industriels de l'agroalimentaire et professions de la restauration), en France et à l'étranger.



JEAN FLOCH est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : abattage, découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



6 marques



13 sites de production



2 100 collaborateurs



700M € de C.A.



35% du C.A. à l'export

### POUR POSTULER :

Transmettre CV et lettre de candidature à Mme GUILLAUME – Responsable RH :  
[guillaume@cap-culinaires.com](mailto:guillaume@cap-culinaires.com)