



www.dsm-firmenich.com

Stage étudiant : mise en place et documentation d'une étude HACCP

Nous sommes à la recherche d'un(e) étudiant(e) souhaitant effectuer un stage en entreprise, dans le but de mener et documenter une étude HACCP pour les ingrédients issus de procédés de production naturels.

Il s'agira au travers de ce stage de découvrir la production par les techniques de chimie des naturels et de purification, puis de mener une étude HACCP selon une méthodologie déjà en place sur le site.

Le stage se déroulera sur le site chimique de La Plaine (division Perfumery & Beauty), où sont fabriqués les ingrédients destinés à la production de parfums et arômes. Ce stage sera supervisé par le responsable Assurance Qualité et le responsable Production-R&D.

Il s'agit d'un stage d'études rémunéré et conventionné. Le candidat doit avoir le statut d'étudiant, être suisse ou au bénéfice d'un permis C ou d'un permis permettant de travailler en Suisse (démarches effectuées par nous avec le support du candidat).

Responsabilités principales

- Prendre connaissance et évaluer les activités du secteur
- Etablir un plan d'actions pour conduire une étude HACCP
- Construire les éléments de l'HACCP (plan de sécurité alimentaire, diagramme-flux-matrice HACCP, procédures)
- Former et sensibiliser le personnel (connaissance de l'HACCP, culture sécurité alimentaire)

Profil du candidat

- Niveau bachelor ou équivalent, français courant
- Connaissances des exigences liées à la sécurité alimentaire (HACCP)
- Aptitude à bien communiquer, rédiger et à s'intégrer à une équipe
- Esprit curieux, rigoureux et pragmatique
- Connaissance des logiciels word/excel/ppt

Contact :

Lidia Mateus, PhD - Quality Assurance and Food Safety Senior Expert
Dsm-Firmenich, 125 Route de la Plaine, 1283 La Plaine, Genève, Suisse
lidia.mateus@dsm-firmenich.com, +41 78 750 84 02
www.dsm-firmenich.com