



Le groupe REITZEL est une société FRANCO-SUISSE spécialisée dans la production et la commercialisation de condiments. Le Groupe compte plus de 350 collaborateurs répartis en Suisse, en France et en Inde. La filière Française réalise un chiffre d'affaires de 45 millions d'Euros et compte 140 salariés.

Référence en matière de pickles en France, Reitzel agit partout où elle est implantée pour développer durablement des filières agricoles et valoriser le fruit de la terre en produits sains et savoureux qu'elle commercialise à marque de distributeur et sous ses marques :

- HUGO : les cornichons français en GMS et pour les professionnels des métiers de bouche
- Jardin d'Orante : pour le réseau GMS
- Hugo Reitzel : pour les professionnels des métiers de bouche
- Bravo Hugo ! : pour les réseaux spécialisés bio

Reitzel est le seul acteur du secteur à travailler en filières, dans la lignée de son fondateur Hugo Reitzel. La PME familiale se donne pour mission de cultiver des cornichons et de les transformer en délicieux pickles, dans le respect des hommes et de la nature, partout où elle est implantée.

Son produit phare ? le cornichon, dont elle soutient la relance de la culture en France depuis 2016.

Depuis sa création, l'entreprise a su perpétuer son savoir-faire avec la même philosophie : celle de tisser des liens privilégiés avec les agriculteurs, au plus près des bassins de culture, et de transformer leurs légumes en produits savoureux, en phase avec les attentes des consommateurs

Retrouvez plus d'infos sur [www.groupe-reitzel.com](http://www.groupe-reitzel.com) , [www.jardindorante.fr](http://www.jardindorante.fr) et [www.cornichonfrancais.fr](http://www.cornichonfrancais.fr)

Au sein de notre service Qualité, nous recherchons un(e) :

### Stagiaire Qualité Ingénieur (H/F)

### Poste basé à Montrichard (41) ou Connerré (72)

Nous recherchons un(e) stagiaire ingénieur qui sera amené(e) à travailler au sein de notre service Qualité.

Les missions seront les suivantes :

- Suppression de la pasteurisation sur certains produits (recherche bibliographique, plan d'expérience, analyses bactériologiques, ...)
- Recherche bibliographique sur le choix des paramètres de pasteurisation des produits acidifiés. Validation, comparaison et optimisation des différents traitements thermiques.
- Qualification process / étapes critiques : retourneur souffleur / détecteur RX.

Participation à l'activité du service :

- Audits internes sur base référentiel IFS v8 / BRC v9 ;
- Exercice de traçabilité ;
- Simulation de gestion de crise, Food Defense ;
- Audits et inspections internes (bonnes pratiques, hygiène, corps étrangers, documentaires).

*Liste de missions non exhaustive*

**Profil recherché :**

Vous êtes étudiant ingénieur en Bac +4 à Bac +5 et vous cherchez un stage d'une durée de 6 mois pour début 2024.

Vous maîtrisez le Pack Office, avez un bon sens du relationnel et savez faire preuve de pédagogie et d'autonomie.

Votre force de proposition, votre goût du terrain et du milieu industriel seront des atouts nécessaires pour mener à bien les missions de ce poste.

Vous serez amené(e) à travailler sur les 2 sites – Montrichard et Connerré.

**Intéressé(e) par ce poste, merci d'adresser votre dossier de candidature (lettre de motivation + CV) par courriel : Eleanor ELWIS, service des ressources humaines : [recrutement@reitzel.fr](mailto:recrutement@reitzel.fr)**