



Le groupe REITZEL est une société FRANCO-SUISSE spécialisée dans la production et la commercialisation de condiments. Le Groupe compte plus de 450 collaborateurs répartis en Suisse, en France et en Inde et au Sri Lanka. La filiale Française réalise un chiffre d'affaires de 40 millions d'Euros et compte 130 salariés.

Outre son activité de travail à façon pour les Marques De Distributeurs (75% de son CA), elle possède plusieurs marques nationales, la marque « Le Jardin d'Orante » (condiments et assaisonnement) sur le réseau GMS, « Bravo Hugo » sur les réseaux spécialisés BIO et la marque « Hugo Reitzel » à destination des professionnels de la restauration.

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

Rejoindre le groupe Reitzel, c'est intégrer un collectif d'hommes et de femmes qui ont su faire émerger leurs personnalités, leurs convictions au travers l'écriture de valeurs, « La Reitzel Attitude ». Avoir du cœur, de l'énergie, de l'audace, de la vaillance et de la ténacité en se respectant soi-même, en respectant les autres et la nature qui nous fait vivre.

L'Aventure du monde du vivant vous tente ? N'attendez plus et postulez : [recrutement@reitzel.fr](mailto:recrutement@reitzel.fr)

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)

Nous recherchons sur notre site industriel dans le Loir-et-Cher un :

## **Stage Ingénieur qualité en IAA H/F**

***Stage ouvert de janvier à septembre 2023***

***basé sur le site industriel de Montrichard (41400) situé en Blois et Tours***

Au sein du service qualité et en lien étroit avec les services supports de production, vous accompagnez le Responsable qualité sur les sujets suivants :

Sujets :

- 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 et comparaison de différents traitements thermiques.

Au quotidien :

- Saisie des bases de données internes (incidents internes, casses verre, réclamations clients) ;
- Demande des garanties fournisseurs (emballages, matières premières, produits de négoce) ;
- Exercice de traçabilité ;
- Simulation de gestion de crise, test d'intrusion ;
- Audits et inspections internes (bonnes pratiques, hygiène, corps étrangers, documentaires) ;
- Mise à jour des fiches techniques produits finis ;
- Mise à jour des cahiers des charges, principalement sur Trace One ;
- Validation des DDM avant et après ouverture ;
- Rédaction et mise à jour du système documentaire (procédures, enregistrements).

**Votre profil :**

- BAC+4 BAC+5, parcours universitaire ou école d'ingénieur
- Vous êtes motivé(e), dynamique et doté(e) d'un véritable sens de la cohésion d'équipe.
- Vous appréciez les journées de travail rythmées au coeur des ateliers de production.
- Appétence pour la gestion de projet et le management d'équipe
- Parfaite maîtrise des outils informatiques (Word/Excel)
- ERP utilisé : Dynamics 365
- Disponibilité, souplesse horaire
- Rigueur et sens de l'organisation
- Conscience professionnelle

Horaire de journée du lundi au vendredi

**Candidature à adresser à l'attention de Stéphanie WAVELET, Responsable RH : [recrutement@reitzel.fr](mailto:recrutement@reitzel.fr)**