



Stagiaire Développement et Méthodes H/F

Sarlat-la-Canéda (24200) - France

Référence : 670

Contrat : Stage (3 Mois)

Date de début : 28/02/2022

Présentation

Service : Maison Rougié

Détails :

La maison Rougié s'est imposée comme l'un des fleurons de la haute gastronomie française en inspirant les Chefs du monde entier avec des produits d'exception et en les accompagnant dans leur quête du meilleur.

Acteur majeur à l'international et leader en France sur tous les segments de la Restauration Hors Domicile (RHD), les produits Rougié sont servis dans les plus grands hôtels et restaurants du monde ainsi que dans les grands magasins, épiceries fines, boutiques et duty-free.

L'excellence Rougié repose sur trois grands piliers : un savoir-faire ancestral et des produits d'exception, un engagement fort auprès d'éleveurs audacieux amoureux d'un travail de qualité et une proximité avec les chefs du monde entier.

Rougié participe activement à la transmission des savoir-faire et à l'accompagnement de jeunes Chefs talentueux au travers de multiples initiatives comme les trophées Jean Rougié à Sarlat-la-Canéda, le Bocus d'Or Winner. Nous sommes également à l'initiative de la création d'une École où sont formés les chefs français, étrangers et leurs brigades.

Description du poste / Missions

Détails :

Le site Euralis SARLAT est spécialisé dans la transformation gastronomique du Canard : réalisation de recettes de foies gras originales, de terrines gourmandes et de plats cuisinés innovants.

Sous la responsabilité du Responsable Recherche, Développement et Méthodes, vous accompagnerez au quotidien un service jeune et dynamique :

- Participation aux développements des nouveaux produits
- Organisation et analyse d'essais d'amélioration produits
- Audit de recettes
- Aide à la mise à jour du logiciel de formulation et de centralisation des données produits
- Participation à la définition de paramètres process

Votre sujet de stage :

- Déterminer et valider les barèmes de décongélation des matières premières. Mettre en place les consignes.

Ce stage vous amènera à être régulièrement sur le terrain.

Vous côtoierez de multiples services : Production, Qualité, Contrôle de Gestion et Maintenance. Vous contribuerez à la réalisation des projets du site.

Profil recherché

Nombre d'années d'expérience : Indifférent

Détails :

Vous êtes en DUT, BTS ou licence Pro agro-alimentaire.

Organisé(e), pragmatif(ve) et force de proposition, vous savez faire preuve de rigueur et d'esprit d'équipe.

Ce stage gratifié est réalisable dès le mois de mars.

N'hésitez pas à postuler si vos dates de stage sont ultérieures,

Compléments d'information

Rémunération variable : Non spécifié

Bonus de performance collectif : Non spécifié

Bonus de performance individuelle : Non spécifié

Clause de non-concurrence : Non spécifié

Véhicule de fonction : Non spécifié

PC portable : Non spécifié

Téléphone portable : Non spécifié