



Qualités des produits



## Recrutement : Choisissez votre alternant (H/F) pour renforcer votre service **Qualité**

Un programme proposé par :



Nous avons présélectionné 15 jeunes talents (hommes et femmes), mobiles, dynamiques et motivés, désireux de mettre leurs énergies et leurs ambitions au service de vos projets.

Tous sont déjà titulaires d'un Bac +2 avec une première expérience en agroalimentaire ou logistique souvent avec une première formation en alternance.

Ils suivront le cursus de **Licence Pro Management de la Production Agroalimentaire**

Tous sont immédiatement disponibles pour un entretien.

L'alternance se déroule en contrat de professionnalisation de 13 mois avec 39 semaines de présence en entreprise.

La formation proposée se déroule à Avignon à l'IUT d'Agroparc avec des interventions de conseillers technologiques du CRITT Agro PACA, d'enseignants de l'IUT et de l'école d'ingénieurs de l'ISARA Lyon.

Les missions abordées peuvent être en relation avec :

- **Contrôle Qualité** : contrôle produit, traçabilité, exigences HACCP, suivi nettoyage et désinfection, règles d'hygiène.
- **Animation Qualité** : exigences des certifications (ISO 22000, IFS, BRC, etc...), procédure qualité, cahier des charges, sensibilisation du personnel, suivi réglementaire.
- **Missions Sécurité, Environnement** : document unique, sensibilisation du personnel, calcul de coûts, exigences de certification.

Vous souhaitez obtenir d'avantage d'information ? Vous souhaitez rencontrer des candidats ?

N'hésitez pas, contactez **Nathalie MICHEL** de l'**IFRIA PACA** au 04.90.31.55.13 ou parlez-en à votre référent Food In Provence Alpes Cotes d'Azur

Programme réalisé avec le soutien financier de :



Le réseau régional  
au service  
de votre performance globale

Cité de l'Alimentation  
100, rue Pierre Bayle  
BP 11548 • 84140 Montfavet  
[www.foodinpaca.com](http://www.foodinpaca.com)

