



Stagiaire QHSE (H/F)

Type de contrat : Stage 6 mois

Site de rattachement : Saint Nectaire

Descriptif entreprise :

Le Groupe Paul Dischamp est un groupe familial renommé, spécialisé dans la fabrication, l'affinage et la distribution des fromages AOP d'Auvergne et depuis 2022 de Bethmale et tommes des Pyrénées sur la région Ariègeoise.

Implanté au cœur de l'Auvergne, ce groupe fort de plus de 110 ans d'existence, allie tradition et modernité, savoir-faire reconnu et équipes pluridisciplinaires, et propose des projets innovants ainsi que des perspectives d'évolution et de développement. Depuis peu, le rachat de la fromagerie de La Core Cazalas a permis au groupe de se développer sur la région Sud-Ouest.

Description de l'offre :

En tant que stagiaire au sein du service QHSE, vous aurez la charge de la refonte des études HACCP (Hazard analysis critical control point) de 2 sociétés du groupe.

Dans ce cadre, vos principales missions seront les suivantes :

- S'approprier la démarche afin de rebâtir des études HACCP concises, compréhensibles par tous et exhaustives ;
- Former les managers à la démarche
- Déployer la méthodologie sur chaque société, basées à Saint-Nectaire (63) puis à Saint-Flour (15) ;
- Organiser des groupes de travail réguliers pour avancer avec les équipes
- Mise à jour des études HACCP des 2 sites
- Former / sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques
- Participer à la mise à jour documentaire le cas échéant en fonction de l'évolution des études



Profil recherché :

Nous recherchons un(e) étudiant(e) en qualité, idéalement en agroalimentaire.

Vous êtes méthodique, autonome, vous avez un bon relationnel et des capacités à travailler en équipe.

Rémunération :

Stage rémunéré

Pour postuler :

Si vous êtes enthousiaste à l'idée de contribuer à la fabrication de fromages de qualité, nous vous invitons à envoyer votre CV et votre lettre de motivation à recrutement@dischamp.com.