

Firmenich est la première entreprise non cotée de parfums et d'arômes au monde. L'entreprise fondée en 1895 à Genève, en Suisse, reste depuis 125 ans une entreprise familiale. Firmenich est un acteur incontournable du BtoB, opérant principalement sur le marché des parfums et des arômes, spécialisé dans la recherche, la création, la fabrication et la vente de parfums, d'arômes et d'ingrédients. Reconnue pour son investissement dans la recherche et sa créativité de classe mondiale, ainsi que pour son leadership en matière d'ESG, Firmenich offre à ses clients des innovations avancées en matière de formulation, une large palette d'ingrédients haut de gamme, et des technologies propriétaires incluant la biotechnologie, l'encapsulation, la science olfactive et la modulation du goût. Firmenich a réalisé un chiffre d'affaires annuel de 4'272 millions de CHF à fin juin 2021. Plus d'informations sur www.firmenich.com



Nous sommes à la recherche d'un étudiant souhaitant effectuer un stage en entreprise dans le domaine de la protection du produit et sécurité alimentaire.

En particulier, le secteur ingrédients pour l'industrie agroalimentaire a des exigences importantes en matière de propreté et d'hygiène. Ces paramètres font ainsi partie intégrante des processus de fabrication. Il s'agira au travers de ce stage de faire un état des lieux des pratiques sur une installation industrielle clef pour le site et de proposer des axes d'améliorations.

Le stage se déroulera sur le site chimique de La Plaine, où sont fabriqués les ingrédients destinés aux clients ou à nos filiales et sera supervisé par le responsable logistique et le responsable assurance qualité.

Il s'agit d'un stage d'études rémunéré et conventionné. Le candidat doit avoir le statut d'étudiant, être suisse ou au bénéfice d'un permis C ou d'un permis permettant de travailler en Suisse.

Responsabilités principales

- Qualifier les pratiques de lavage : évaluation de la performance (plan d'échantillonnage et analyses)
- Optimisation
- Validation
- Traitement des données et rédaction d'un rapport

Profil du candidat

- Niveau bachelor ou équivalent, français courant
- Connaissances dans le domaine de la sécurité alimentaire, en agroalimentaire ou en biochimie
- Aptitude à bien communiquer, et à s'intégrer à une équipe
- Esprit curieux, rigoureux et pragmatique
- Connaissance des logiciels word/excel/pwp

Contact :

Lidia Mateus, PhD - Quality Assurance Technical Manager
Firmenich, 125 Route de la Plaine, CH-1283 La Plaine
lidia.mateus@firmenich.com
+41 78 750 84 02
www.firmenich.com