



STAGE – ANNEE 2017
METHODOLOGIE

Date
15/09/2016

Durée	6 mois
Période	A partir de Février/Mars
Lieu	Ctifl de Lanxade – 24130 Prignonrieux – 6 km de Bergerac et 90 km de Bordeaux
Contexte	<p>Le développement des végétaux crus prêts à l'emploi est en pleine explosion. La relance de la consommation des fruits et légumes frais passe par l'innovation et la définition de nouvelles références.</p> <p>De nombreux industriels sont présents sur le créneau.</p> <p>Les détaillants mais aussi la grande distribution souhaitent dynamiser leur rayon fruits et légumes en proposant ces produits dits de 4ème gamme.</p> <p>Afin de leur permettre de travailler dans de bonnes conditions sanitaires, il convient de mettre en place un protocole précis</p>
Travaux à réaliser par le stagiaire	<p>A partir du diagramme de fabrication établi avec les industriels :</p> <ul style="list-style-type: none">- valider les différentes étapes au niveau d'un petit faiseur- tester différents types d'emballage- définir la durée de vie de nouvelles offres commerciales (analyses microbiologiques, contrôles visuels, analyse sensorielle,...)- rédiger des fiches de travail
Profil	Formation ingénieur agro-alimentaire (IAAL, ESMISAB, ENITIIA...), Formation universitaire agro-alimentaire (MASTER 2,...)
Conditions	Gratification mensuelle calculée sur la base légale en vigueur (3,60 € de l'heure, révisable au 1 ^{er} Janvier 2017) Possibilité d'hébergement et Chèques Déjeuner
Contact	Aurore MERY – 05 53 58 00 05 – mail : mery@ctifl.fr