



Depuis 1901, la société Villars Maitre Chocolatier, basée au cœur d'un bassin laitier exceptionnel, perpétue la tradition du chocolat Suisse. Pour valoriser cette expertise, Villars ne cesse d'innover sur les variétés, la palette de goûts et les formats. Ainsi, Villars revendique son identité suisse au travers de ses 350 recettes de chocolat qui rayonnent dans plus de 60 pays pour le plaisir des « Amoureux du Chocolat ». Appartenant au Groupe Savencia, Villars bénéficie à la fois de l'autonomie et de la flexibilité d'une PME de 140 employés et de la force d'un grand groupe.

Dans le cadre de notre développement et afin de renforcer notre département Qualité, nous recherchons un :

STAGIAIRE QUALITÉ (H/F) – 100%

Intégré(e) dans le département qualité au sein d'une équipe, nous vous offrons un poste polyvalent dans une société agro-alimentaire reconnue sur le marché Suisse et International. Notre société, filiale du groupe européen Savencia, existe depuis plus d'un siècle et a su tout au long de ces années allier tradition et innovation pour concevoir et fabriquer des produits de qualité. Dans un environnement de travail dynamique, vous interagissez de façon transverse avec de nombreuses parties prenantes internes et externes.

Le/La stagiaire aura pour mission principale, dans la continuité de notre implémentation SAP :

La refonte du système de Gestion de l'Information Produits (recettes, données réglementaires, valeurs nutritionnelles, fiches techniques, portails clients, etc.)

- Etat des lieux de l'existant et des besoins
- Benchmark outils Groupe et externes
- Mise en œuvre de la solution retenue

Le/La stagiaire sera également **intégré(e) dans le quotidien de l'équipe qualité**, et participera à différentes missions et activités du service (à définir en fonction du profil et des affinités) :

- Contrôle à réception des matières et des emballages
- Relecture et validation des packagings
- Réalisation et mise à jour des plans verre et plastique dur de l'usine
- Traitement des réclamations consommateurs
- Conduite d'audits hygiènes dans les locaux
- Formation du personnel sur le terrain
- Analyse des mains des collaborateurs
- Suivi des matières à DLUO

Votre profil

- Formation supérieure HES / école d'ingénieur / Master
- Spécialisation et forte affinité pour la qualité en agroalimentaire
- Date d'entrée à convenir, offre à pourvoir dès que possible

Lieu du poste : Fribourg (CH)

Durée : 6 à 12 mois

Taux d'activité : 100%