

OFFRES DE STAGE en agro-alimentaire

La plateforme technologique de l'Ecole Nationale des Industries du Lait et des Viandes de la Roche sur Foron (74) te proposent de **professionnaliser ton avenir !!**

Plateforme Technologique en quelques chiffres :

Atelier Laiterie : CA€ = 3,6 M€

- **Beurrerie** (environ 1 500 000 l de crème traités, un beurre réputé de marque régional). Premier fabricant de beurre de Savoie !!

- **Fromagerie** (2 200 000 l de lait pour fabriquer Reblochons de Savoie AOC, Fromage d'Abondance AOC, Tommes de Savoie IGP, Raclettes,...)

Atelier Salaison : CA€ = 0,6 M€

- **Salaisons** (140 tonnes de viandes fraîches traitées pour fabriquer Jambons secs et cuits, noix de jambons, Diots de Savoie, pâtés,...)

Atelier Laboratoire : CA€ = 65 k€

- Bactériologies ordinaire et pathogène. Analyses physico-chimiques sur lait, crèmes et produits à base de viande.

Profil du poste :

Public concerné : Elève ingénieur en AGRI ou AGRO (2^{ème} et/ou 3^{ème} Année),
BTSA IAA/ IUT et L2 Biologie
Formation STAV, BEPA IAA

Durée : à convenir entre le 01-04-09 et le 29-08-09

Lieu : La Roche sur Foron en Haute-Savoie,

Temps de travail : 35 heures,

Rémunération : prise en charge partielle de l'hébergement (repas + logement étudiant)

Objet du stage Ouvrier (4 semaines mini.)

Apprendre la fabrication de fromages sur la laiterie, ou de charcuterie-salaisons sur la salaison, en participant concrètement à leur élaboration. Fabrication effectuée en groupe d'étudiants encadrés par un technicien-moniteur.

Objet du stage Etude (8 semaines mini.)

Après avoir acquis les bases du stage ouvrier, mener à bien une étude Technico-économique ou technologique sur la fabrication de produits laitiers ou de salaison. Encadrement par un technicien moniteur pour mener à bien le thème.

Objet du stage Laborantin (8 semaines mini.)

Acquérir des techniques d'analyses dans le cadre d'autocontrôles microbiologiques et physico-chimiques. Mener à bien une étude sur une méthode rapide. Fabrication de ferments. Encadrement par un technicien de laboratoire pour mener à bien le thème.

Envoyer CV + lettre de motivation à David JOUVE, Directeur des Ateliers Technologiques,
e.mail : david.jouve@educagri.fr Tél. : 04.50.03.47.07, Fax. : 04.50.03.44.29