



Alternance en qualité H/F

Qui sommes-nous ?

LOEUL & PIRIOT est le spécialiste historique des viandes de lapin et de chevreau.

Entreprise familiale créée dans les Deux-Sèvres en 1906, le groupe est aujourd'hui le Leader européen dans la transformation de viande de lapin et du chevreau de lait.

LOEUL & PIRIOT se donne pour mission d'inviter la viande de lapin sur toutes les tables. Elle est savoureuse, diététique et bien plus facile à préparer qu'on ne le croit. LOEUL & PIRIOT veut donc surprendre et créer l'envie chez les consommateurs.

Une offre de grande qualité et diversifiée. LOEUL & PIRIOT propose aux consommateurs le lapin sous toutes ses formes.

Des recettes faciles et variées pour tous les produits lapin. LOEUL & PIRIOT défend la créativité culinaire accessible à tous.

Un nouveau packaging avec une entrée par mode de cuisson. LOEUL & PIRIOT renouvelle la perception du lapin pour multiplier les occasions de consommation.

L'offre d'alternance que nous proposons :

Rattaché(e) au Responsable Qualité vous la seconderez sur ses missions quotidiennes en matière de qualité et d'hygiène notamment sur :

- L'analyse des sources de contamination de la matière par la recherche des causes, développement des bonnes pratiques, surveillance des actions définies,
- L'analyse et validation des pratique de nettoyage, formation et sensibilisation des opérateurs sur ces pratiques,
- L'optimisation des tests de traçabilité, participer à la mise ne place et au suivi des plans d'actions.

Votre profil :

- De Formation QSE/HSE, vous cherchez à vous spécialiser dans les métiers de la qualité et de l'hygiène.
- Vous êtes doté d'un bon relationnel, vous êtes rigoureux, curieux et avez envie d'apprendre.

Si cette offre vous intéresse, merci d'adresser un CV et une lettre de motivation à Maxence CANIOT par mail à l'adresse suivante : maxence.caniot@letp.fr