

Chargé.e QHSE (Stage à partir du 5 Janvier 2026)

Ideel Garden, c'est la première cantine zéro déchet, en frigo connecté, qui souhaite protéger la nature ! Notre objectif est de répondre à 2 besoins :

- Un besoin de flexibilité : Nos frigos connectés sont disponibles 24/7 et répondent aux nouveaux modes de consommation, en mettant à disposition des repas de chefs, en quelques secondes à tout moment de la journée et disponibles chez nos clients en entreprises, en universités ainsi que dans les commerces de proximité
- Un besoin de consommer de manière plus saine et plus responsable : Une cuisine maison s'appuyant sur des produits respectueux de notre environnement (produits de saison, issus de l'agriculture biologique), le tout consigné dans des packagings en verre réutilisables à l'infini !

Descriptif du poste

OBJECTIF DU STAGE

Accompagner l'équipe de production dans le suivi, le déploiement et l'amélioration du système de management Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement du laboratoire de production. Le stage est orienté terrain et permettra de découvrir concrètement les exigences QHSE dans l'agroalimentaire.

MISSIONS PRINCIPALES

Sous la supervision du Responsable de Production, le/la stagiaire pourra :

- Participer au suivi des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) sur le terrain et assurer des formations si nécessaires.
- Mettre à jour les documents qualité : procédures, instructions, enregistrements HACCP.
- Participer à la gestion de la traçabilité des matières premières et produits finis.
- Réaliser ou mettre à jour des affiches et étiquetages.
- Contribuer à la gestion des non-conformités internes et fournisseurs.
- Assurer le bon déroulement et la conformité des références produites sur le shift de production du matin
- Proposer des actions correctives et préventives.
- Participer à des audits internes ou inspections hygiène.

Profil recherché

- Formation Bac+3 minimum en QHSE, agroalimentaire ou équivalent.
- aisance sur le terrain (pas de télétravail).
- aisance à l'oral avec la capacité de corriger et recadrer les équipes de manière claire et ferme, tout en restant bienveillant·e.
- Esprit d'analyse, grande rigueur, détermination et sens de l'observation.
- Connaissance de la réglementation agroalimentaire, des normes HACCP.
- Bonnes compétences rédactionnelles.
- Maîtrise des outils bureautiques (Pack Google : Sheet, Doc, etc).

Déroulement des entretiens

- Premier entretien avec le manager (Chloé)
- Deuxième entretien avec le cofondateur (Maxime)

Contact : Chloé ONEDA, chloe@ideelgarden.com