

Offre de stage – 3 à 6 mois

La Laiterie du Climont est née dans une petite ferme dans la Haute Vallée de la Bruche, avant de devenir une entreprise familiale et indépendante en 1992. Elle est dirigée par 3 salariés : Laure (directrice de l'usine, yaourt préféré : Griotte), Arnaud (directeur commercial, yaourt préféré : Chèvre - Brebis Fleur d'Oranger) et Pascal (directeur scientifique, produits préférés : K-Philus Brebis et yaourt Cassis, médaille d'or au Mondial du Fromage de Tours 2025). Notre équipe fabrique avec passion un yaourt authentique, et un lait fermenté d'exception, en privilégiant les circuits courts et en respectant le lait¹. Nous recherchons un(e)

Stagiaire « Sciences des Aliments » R&D - Formulation de nos préparations de fruits Année scolaire 2026-2027

Il/elle aura comme mission, après familiarisation avec nos process et notre outil de production :

- Diminution du nombre d'ingrédients de nos préparations de fruits :
 - Travail sur la texture et la conservation
- Développer une nouvelle recette en explorant des associations originales

Le projet impliquera notamment : formulation, traçabilité, dégustation et analyse sensorielle, suivi des analyses (tests à DLC), réalisation de recettes à petite échelle.

Formation : Sciences des Aliments, Génie Alimentaire, Transformation Laitière..., Bac+4/5 (Master agroalimentaire, École d'ingénieurs ou spécialisation en sciences du lait) ou Licence (filière agroalimentaire / produits laitiers)

Vous avez une bonne sensibilité pour l'analyse sensorielle, la formulation et la maîtrise des risques microbiologiques. Vous avez des notions en microbiologie alimentaire, formulation, et idéalement en analyse sensorielle. Vous faites preuve de rigueur scientifique.

Gratification selon réglementation en vigueur. Gare à proximité, véhicule conseillé.

Envoyez votre CV détaillé, une lettre de motivation et vos dates de stage sur emploi@climont.fr

Laiterie du Climont

8 Chemin de la Pierrechelle, Zone d'activité, 67420 SAÂLES

03 88 97 73 14 – climont.fr – kphilus.com

¹ Le signe le plus visible est la couche de crème en surface des yaourts nature ou aromatisés, ou sinon la généralement bonne digestibilité chez les consommateurs IPLV.