



atelier du fruit
Innovons Naturellement

OFFRE DE STAGE

Stagiaire

Fermentation végétale : passage de l'échelle laboratoire à l'échelle pilote

Stage

Lieu : Montpellier

Début : mars/avril 2021

Durée : 6 mois

Contexte

Pour créer des produits innovants, naturels, bons et sains, l'équipe Atelier du Fruit utilise la fermentation. Nous avons mené de nombreux essais en laboratoire. Pour répondre à la demande de nos clients, nous souhaitons passer de la fermentation à l'échelle pilote / industrielle. Nous recherchons un stagiaire pour mener cette mission clé, qui contribuera à l'évolution de l'entreprise.

Descriptif du poste

Au sein de l'équipe de recherche & développement de l'entreprise, vous serez encadré(e) par un expert scientifique et une chef de projet. Votre objectif principal du stage est de pouvoir reproduire les fermentations réalisées à l'échelle laboratoire (volumes de 50 à 500 ml) sur des volumes de l'ordre de 10 à 50 L, pour cela, les tâches principales seront les suivantes :

- Créer un plan d'expérience et le réaliser, en incluant différents types de fermentations (lactiques, alcooliques, ...) sur différentes matrices alimentaires.
- Réaliser des fermentations dans différentes cuves et/ou types d'agitation seront testées afin de déterminer les meilleures solutions.
- Valider la reproductibilité des paramètres de fermentations : croissance microbienne, paramètres physico-chimiques, profil organoleptique.
- Elaborer des rapports de vos expériences
- Organiser des réunions pour faire part à l'équipe projets de vos travaux, vos conclusions et vos recommandations



atelier du fruit
Innovons Naturellement

OFFRE DE STAGE

Profil recherché

Pour répondre aux missions exposées, vous devrez avoir des **connaissances fortes en microbiologie et en procédés industriels alimentaires**. Mais aussi faire preuve :

- D'autonomie, pour créer et mettre en place vos expériences
- De proactivité, pour pouvoir proposer des idées et des solutions tout au long du projet
- De curiosité, pour la découverte des nouveaux produits alimentaires
- De capacité de communication, pour partager et discuter vos résultats avec l'équipe

Une formation d'ingénieur en agroalimentaire par exemple, ou un autre diplôme plus spécifiquement dans le domaine de la laiterie nous semblent les plus adaptées.

Entreprise

Entreprise innovante, éthique et sociétale, Atelier du Fruit accompagne les entreprises du monde de l'alimentaire dans la Recherche & le Développement autour de procédés naturels.

Notre équipe : Nous sommes actuellement 9 personnes ; docteurs, ingénieurs et techniciens, passionnés par la science et l'alimentation vivante !

Notre expertise : Deux biotechnologies naturelles : la fermentation et les enzymes.

Nos missions : surexprimer le goût, bio-préserver les aliments et améliorer les qualités nutritionnelles. Et cela de façon naturelle, en supprimant les additifs.

Notre mode de fonctionnement : contrats de prestation avec des industriels de l'agro-alimentaire ou gestion de projets de recherche.

Merci d'envoyer votre candidature à :

Clémence Carbonnel : clemence.carbonnel@atelierdufruit.fr