

# Meewerk- of afstudeerstage kwaliteit

Als we producten kopen, vinden we het vanzelfsprekend dat wat we eten veilig en lekker is. Wat we vaak niet beseffen is dat er hard wordt gewerkt om voedselveiligheid binnen het assortiment te garanderen.

Dagelijks zijn we hier bij Chocolatier Tosca mee bezig! Wil jij de ins- en outs leren van voedselveiligheid en met eigen tong proeven of producten aan de juiste eisen voldoen? Dan is een (meewerk)stage bij Chocolatier Tosca de plek voor jou. Je wordt begeleid door onze QA manager.

Volg jij een MBO/ HBO / HAS opleiding richting Levensmiddelentechnologie of Food & Business? Ben jij op zoek naar een leuke (meewerk)stage of afstudeerstage? Wil jij ons helpen met het continu verbeteren en garanderen van lekkere en veilige chocoladeproducten? Stuur dan jouw motivatie en CV!

**Tosca**  
MASTERS IN CHOCOLATE

## **FUNCTIEOMSCHRIJVING**

- (Ad hoc) ondersteuning bieden aan de afdeling Kwaliteit.
- Betrokken bij de uitrol van nieuwe procedures en werkinstructies
- Meedenken over het continu verbeteren en optimaliseren van producten en processen;
- Afhandelen van inhoudelijke klachten en contacten met leveranciers;

## **FUNCTIE-EISEN**

- MBO of HBO-opleiding in de richting van Voedingsmiddelentechnologie, Food Innovation of Kwaliteitsmanagement;
- Toegankelijk, leergierig, proactief en communicatief sterk;
- Jij bent iemand die nauwkeurig werkt en secuur taken oppakt.
- Je bent niet bang om in gesprek te gaan met mensen en kan schriftelijk en mondeling prima communiceren. Verder beschik je over een proactieve instelling en een passie voor lekker (en veilig) eten en drinken die je graag met ons wil delen.
- Ook vind je het niet erg om theorie en praktijk met elkaar af te wisselen en in een productieomgeving te werken

## **WAT WIJ BIEDEN**

- Persoonlijke en professionele begeleiding door onze QA Manager;
- Een plaats als echte collega binnen een hecht en divers team;
- Ruimte voor eigen inbreng en input;
- Inzicht in kwaliteitsprocessen in de chocolade industrie;
- Ervaring in het bedrijfsleven binnen een professioneel en groeiend bedrijf;
- De ruimte om aan schoolopdrachten te werken;
- Een passende stagevergoeding;
- Lekker chocolade tegen een gereduceerd tarief.