



## **Yogurt Kitchen en quelques mots**

---

Notre ambition: développer le yaourt de demain.

Yogurt Kitchen, c'est le yaourt repensé pour les hôtels, les restaurants d'entreprise, les fast-food sains, les espresso bars etc en produisant un yaourt d'excellente qualité dans un atelier moderne et lumineux en plein cœur de Bruxelles.

Depuis 2021 la scale-up propose à ses clients des concepts vraiment innovants et créatifs de yaourts zéro-déchets. Le yaourt est de qualité, artisanal, naturel et biologique. La gamme est composée de yaourt au lait de vache et d'alternatives végétales.

Le site à Bruxelles est facile d'accès et, tout en restant à taille humaine, a pour objectif de produire en quantité importante avec l'exigence d'un industriel au niveau de la qualité.

Notre objectif : être la référence au niveau du yaourt local de qualité et être présent avec nos produits chez 300 clients dans 2 ans dans la capitale et toute la Belgique.

Pour aller plus loin, jetez un œil dans la Rue du Miroir n°5 à 1000 Bruxelles pour découvrir de l'extérieur cet atelier de production.

## **Description du poste**

---

Le poste comprend l'assistance à la gestion d'un atelier de production de A à Z : de la commande de matière première jusqu'à la préparation des commandes des clients en passant par la production elle-même et toutes les autres étapes intermédiaires.

L'objectif : en binôme avec le chef de production gérer l'atelier et plus précisément assister aux productions avec pour but d'obtenir des produits de qualité excellente et délivrer des volumes suffisants pour suivre une croissance forte.

Le poste est au cœur de l'atelier et rapporte à un responsable expérimenté en Qualité, R&D et Production.

Voici un détail des responsabilités :

- Préparation, fabrication et conditionnement de yaourt – 3 productions par semaine
- Nettoyage et rangement des équipements et des différentes zones de l'atelier de production
- Commande des matières premières nécessaire à la production
- Réception des matières premières
- Gestion des stocks (matières premières, emballages, produits finis) et traçabilité
- Gestion de la qualité et contrôle de la conformité des matières premières, des produits en cours de fabrication, et des produits finis
- Garantie de la production dans le respect des normes d'hygiène, de qualité et de sécurité

- Utilisation et vérification du fonctionnement des différentes machines et équipements : transpalette, pompe, cuve de pasteurisation, mixer, homogénéisateur, doseur, compresseur, ...
- Gestion et contrôle de l'hygiène de l'atelier et des équipements : nettoyage, désinfection, contrôle, documentation
- Préparation des commandes et gestion de la logistique avec les transporteurs
- Enregistrement et documentation des paramètres de production
- Planification et organisation des productions
- Amélioration/optimisation du procédé et des rendements

### **Profil recherché**

---

Nous recherchons un profil passionné ayant une première expérience réussie dans la production alimentaire, une personne ultra-motivée pour rejoindre notre équipe de production et contribuer à l'excellence du produit et à la croissance de l'atelier.

Le candidat a les expériences et attitudes suivantes :

- Diplôme en cours d'étude supérieure en agronomie/agro-alimentaire
- A déjà effectué une ou plusieurs expérience(s) professionnelle(s) en production alimentaire de 6 mois minimum (cumulé)
- Sensible à l'hygiène, au nettoyage et rangement
- Aime le travail de terrain, manuel et bricoleur dans l'âme
- Dynamique et rigoureux
- Polyvalent et proactif
- Optimiste et travailleur, qui fait le pas en plus
- Maîtrise du français, avec connaissances de base en anglais
- Personne en bonne forme physique
- Maîtrise la suite office (word, excel, power point)
- Apprends vite et aime apprendre

### **Ce que nous offrons**

---

- Un stage basé dans le centre de Bruxelles de 4 mois minimum (une disponibilité de 6 mois est un plus) qui doit couvrir les mois de juin, juillet et août 2024
- Un rôle clé au sein d'une scale-up ambitieuse, en pleine croissance, dotée d'une culture d'entreprise ouverte et respectueuse
- La possibilité d'avoir un impact réel sur l'excellence et la croissance de l'entreprise
- Le défi de travailler avec des personnes qui aiment ce qu'elles font et qui sont constamment en train d'explorer et d'apprendre
- De l'espace pour expérimenter et découvrir de nouvelles façons de produire une alimentation durable et saine
- Une rémunération

### **Prenez contact avec nous**

---

Vous vous demandez de quoi il s'agit ? Vous souhaitez prendre les manettes d'une unité de production d'une start-up engagée et ambitieuse ? Contactez-nous et envoyez les trois éléments ci-dessous à [ej.vrancken@yogurtkitchen.eu](mailto:ej.vrancken@yogurtkitchen.eu)

- Une note sur les raisons pour lesquelles vous voulez rejoindre Yogurt Kitchen
- Votre CV
- Vos 2 marques alimentaires préférées