

# Fiche descriptive de stage

---

## Stage Qualité & Sécurité Agro-alimentaire – FSSC 22000

Entreprise d'accueil : ANEPIA – Arômes Naturels & Epices pour l'Industrie Alimentaire (Marseille)

### 1. Présentation d'ANEPIA

ANEPIA, implantée à Marseille, est une entreprise SAS fondée en 1982, qui conjugue innovation, créativité et rigueur depuis plus de 40 ans. Nous sommes spécialisés dans la fabrication et la création de saveurs, produisant des arômes naturels et des compositions épicées déshydratées pour les secteurs de l'industrie agro-alimentaire, des collectivités et de la restauration. Notre exigence qualitative est attestée par la certification FSSC 22000, gage de nos standards élevés en matière de sécurité alimentaire.

### 2. Contexte du stage

Dans le cadre de notre démarche continue d'amélioration du Système de Management Qualité, nous proposons un stage interne de 4 à 6 mois à un(e) étudiant(e) en Master 1 ou Master 2 en Qualité et Sécurité Alimentaire, incluant les normes HACCP et FSSC 22000.

### 3. Missions confiées

- Mettre à jour et améliorer notre système de management qualité selon les exigences FSSC 22000.
- Participer à l'élaboration et au suivi des analyses HACCP.
- Préparer, organiser et suivre les audits internes et externes.
- Actualiser la documentation qualité (procédures, enregistrements, plans de contrôle).
- Sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Contribuer à des projets d'amélioration continue et de veille réglementaire.

### 4. Compétences visées

- Maîtrise pratique des référentiels ISO 22000, IFS/BRC (FSSC 22000), HACCP.
- Compétences concrètes en gestion de Système de Management Qualité en milieu industriel.
- Expérience dans la conduite d'audits qualité.
- Approche de la gestion documentaire et des procédures qualité.
- Aptitudes relationnelles et de communication interservices.

## 5. Profil recherché

- Étudiant(e) en Master 1 ou Master 2 Qualité & Sécurité Alimentaire, Sciences des aliments ou Ingénierie agroalimentaire.
- Intérêt marqué pour les processus qualité, certification, audits et veille réglementaire au sein d'une structure PME de moins de 10 salariés.
- Rigueur, autonomie, polyvalence, esprit analytique, et bon relationnel.

## 6. Conditions du stage

- Durée : 4 à 6 mois (flexible selon formation)
- Lieu : Siège d'ANEPIA – 173 Bd de Saint-Loup, 13011 Marseille
- Encadrement : Direction Général
- Indemnisation : Selon la réglementation en vigueur
- Début souhaité : À préciser selon vos calendriers académiques

## 7. Contact

ANEPIA – Arômes Naturels & Epices pour l'Industrie Alimentaire

173 Bd de Saint-Loup, 13011 Marseille

Tél. : 04 91 44 89 87 – [www.anepia.com](http://www.anepia.com)

Responsable du stage : Patrick BIELLE / 04 91 44 89 87 / mail : [anepia@wanadoo.fr](mailto:anepia@wanadoo.fr)