

## KWALITEIT - STAGE

Houd jij ook zo van chocolade? Staat bij jouw kwaliteit hoog in het vaandel? Dan zijn wij op zoek naar jou! Wij zijn op zoek naar een fulltime stagiair(e) die ons gaat ondersteunen op de kwaliteitsafdeling. Gedurende de stageperiode zal je naast het uitvoeren van een eigen onderzoek tevens de mogelijkheid krijgen om relevante werkervaring op te doen en een bijdrage te leveren aan de voedselveiligheid en bedrijfsprocessen.

## WAT GA JE DOEN

- Het uitvoeren van je eigen onderzoek;
- Jezelf verder ontwikkelen door te ondersteunen van vak experts op het gebied van kwaliteit, sensoriek, productontwikkeling & proces.

## WIE WIJ ZOEKEN

- Je volgt een relevante opleiding op hbo-niveau;
- Je bent enthousiast en hebt een hands-on mentaliteit;
- Je kan zelfstandig werken, maar werkt ook goed in teamverband;
- Je spreekt vloeiend Engels en Nederlands;
- Je ben 5 dagen per week beschikbaar in de periode (februari t/m juni of september t/m januari).

## WAT HEBBEN WIJ TE BIEDEN

- Relevante werkervaring die je klaarstoomt tot 'young professional';
- Een werkplek op de kwaliteitsafdeling;
- Stagevergoeding;
- Een gezellig jong team dat jou een familiair gevoel geeft;
- Heel veel chocolade vers vanuit de fabriek.

Lijkt deze stageplek wat voor jou en heb je zin om onze kwaliteitsafdeling te ondersteunen? Stuur dan je cv en motivatie naar [m.slinger@chocfactory.nl](mailto:m.slinger@chocfactory.nl).

These brands are part of the VS Food group:

