



BK FOOD
LA CONSERVÉRIE TUNISIENNE

PFE BOOK 2026

**JOIN US ON THE JOURNEY
WHERE IDEAS MEET
OPPORTUNITY.**

www.bkfood.com.tn



1- Brève présentation de notre groupe

Bienvenue dans l'univers de BKFood, un groupe en pleine croissance !

BKFood incarne l'héritage d'une vision familiale ambitieuse. Ce voyage a été repris avec passion par Hamdi Kacem en 2006, lorsqu'il a choisi de relever un nouveau défi : introduire des produits tunisiens, comme la salade mechwiya et la mayonnaise, qui sont aujourd'hui des incontournables des tables tunisiennes.

En 2016, fidèle à ses racines, Hamdi Kacem a fait un retour audacieux à l'industrie du thon. Avec une équipe dévouée, il a relancé la production et créé Thon La Goulette, un produit phare qui allie savoir-faire, qualité et durabilité, tout en affirmant une vision claire : la qualité est notre essence.

Un engagement envers l'environnement

En 2017, le groupe a fondé Valofish, une filiale innovante qui valorise les déchets de la conserverie de thon en les transformant en huile et en farine pour l'alimentation animale. Ce projet témoigne de l'engagement du groupe en faveur de la durabilité et de la préservation des ressources. Aujourd'hui, Valofish développe des initiatives comme le STEP pour le traitement des eaux, renforçant sa contribution environnementale.

La performance au cœur de BKFood

En 2021, la création de Kacem Holding a marqué un tournant majeur. Cette structure centralisée optimise l'efficacité des filiales et accompagne la transformation du groupe, passant d'une gouvernance familiale à une organisation professionnelle.



En 2022, avec la création de BKFood International, le groupe s'est lancé dans la conserverie de sardines. Une usine moderne en cours de construction permettra de conquérir des marchés locaux et internationaux, consolidant ainsi la position de BKFood parmi les leaders de l'industrie.

Un avenir prometteur !

Aujourd'hui, BKFood est une référence incontournable grâce à ses filiales, qui allient tradition, innovation et responsabilité. L'histoire de BKFood, riche en défis et en succès, continue de se tisser autour de ses valeurs fondamentales et de son ambition de toujours aller plus loin.

BKFOOD et Vous

Pourquoi nous rejoindre?

BK FOOD sera votre allié pour :



La valorisation de votre potentiel

Nous croyons fermement en votre potentiel et en l'importance de vous offrir les meilleures opportunités pour réussir.



Le développement de vos talents

Notre mission est de créer un environnement où vous pourrez développer vos compétences, exprimer vos idées et participer activement à la transformation de notre secteur.



Votre accompagnement personnalisé

Nous nous engageons à vous accompagner tout au long de votre parcours avec des opportunités d'apprentissage, de collaboration et d'innovation.



Assurer votre réussite en vous fournissant les moyens nécessaires

Nous mettrons à votre disposition les outils nécessaires pour réaliser vos ambitions, tout en contribuant à l'essor de notre groupe.

En rejoignant BKFOOD, vous ne serez pas seulement un stagiaire ou un collaborateur : vous deviendrez un acteur clé de notre succès collectif.



Nos valeurs d'équipe:



TRAVAIL D'ÉQUIPE

Avancer ensemble avec des objectifs partagés et un soutien réciproque. Nous valorisons la collaboration, où chaque membre occupe une place essentielle.



CRÉATIVITÉ ET DÉFI

Aborder les défis avec une approche inventive. Nous encourageons l'innovation et la pensée originale dans la résolution des problèmes et la prise de décisions.



BK FOOD

LA CONSERVERIE TUNISIENNE

Faire preuve de dévouement, de responsabilité et de persévérance dans toutes nos actions.

Chaque membre de l'équipe est pleinement investi dans nos objectifs communs et s'engage à contribuer activement au succès collectif.

Favoriser le respect et la compréhension mutuels. Nous valorisons les perspectives et expériences diverses, en veillant à créer un environnement de soutien où chacun se sent reconnu et valorisé.



ENGAGEMENT



EMPATHIE



2- Modalités de Candidature

- **Conditions d'éligibilité (niveau d'études, spécialisation requise) : détaillées dans chaque PFE**
- **Attention, S'il vous plaît!**

C'est simple pour postuler : choisissez un sujet parmi ceux que nous avons proposés et envoyez-nous votre CV. Dans votre mail, dites-nous pourquoi vous pensez être la personne idéale pour ce projet !

Objet du mail : BKF26-(Réf du sujet)

Processus : Une fois les CV sélectionnés, un membre de l'équipe RH prendra contact avec vous, suivi d'un entretien technique. Si vous ne recevez pas de réponse de notre part, cela signifie que votre candidature n'a pas été retenue cette fois-ci.

Good luck to all !



PFE Société Kacem Holding



 **Compagny : Kacem Holding**

 **Address: Résidence du parc, Immeuble IDC, App C0, RDC,
Les Jardins de Carthage, 1090 Tunis**

Intégration de Falcon Spotlight à un outil de gestion des correctifs

ID : PF-26-001

1- Description du sujet:

Falcon Spotlight est un module de vulnerability management intégré à la plateforme CrowdStrike Falcon. Il détecte et priorise les vulnérabilités mais ne déploie pas directement les correctifs.

Ce stage a pour objectif de coupler Spotlight avec une solution de patch management automatisée afin de créer un processus de déploiement sécurisé et transparent.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Analyse des vulnérabilités détectées par Falcon Spotlight et catégorisation selon leur criticité.
- Cadrage et intégration avec un outil de patch management automatisé pour déploiement sécurisé.
- Mise en place de workflows et scripts pour automatiser le traitement des correctifs.
- Création de tableaux de bord pour le suivi et le reporting des vulnérabilités et correctifs appliqués.
- Tests, validation et documentation du processus d'intégration pour assurer reproductibilité et sécurité.

2- Profil souhaité du Candidat

Licence/Master en Génie Logiciel, Cybersécurité appliquée

3- Direction :

DSI/IT

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

IT Teamleader

Durée : 3 mois

Nombre de candidats à retenir: 1

Durée du stage: 3-4 mois →

Le SIRH levier stratégique

Optimiser la gestion des talents et la performance RH

ID : PF-26-002

1- Description du sujet:

Ce projet vise à transformer la gestion des talents en véritable levier stratégique pour le groupe grâce au SIRH. Le/la stagiaire contribuera à l'optimisation des processus de recrutement, de développement des compétences et de gestion carrière.

Le stage inclut l'analyse et le traitement des données Talent, la structuration des informations pour intégration SI, et la création de tableaux de bord opérationnels et stratégiques. Ces outils permettront de suivre l'évolution des compétences, la mobilité interne, la réussite des programmes de formation, et la qualité du recrutement. Le stagiaire participera également à l'automatisation des workflows, à la définition des KPIs et à la production de reportings RH.

L'objectif est de fournir au groupe un outil intégré et stratégique, capable de transformer les données en décisions, d'améliorer l'expérience collaborateur et de renforcer l'efficacité globale des processus RH.

2- Profil souhaité du Candidat

Master / Bac+5 en Management des ressources humaines, Management Digital & Systèmes d'Information

3- Direction :

RH/DSI

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Manager RH et Marque Employeur Holding

Durée : 6 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 4-5 mois

Rôle de l'audit interne dans la maîtrise des risques opérationnels et managériaux

ID : PF-26-003

1- Description du sujet:

Ce stage vise à analyser et renforcer le rôle de l'audit interne dans l'identification, l'évaluation et la maîtrise des risques opérationnels et managériaux.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Analyse des processus opérationnels et identification des risques potentiels.
- Participation aux missions d'audit interne pour évaluer l'efficacité des contrôles existants.
- Élaboration de recommandations pour réduire les risques et améliorer la performance managériale.
- Création de tableaux de suivi des risques et reporting aux directions concernées.

2- Profil souhaité du Candidat

Master en Finance, en Comptabilité, Contrôle et Audit

3- Direction :

AUDIT INTERNE GROUPE

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur Audit Interne

Durée: 3 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 3-4 mois

Cartographie des risques et exploitation par l'audit interne

ID : PF-26-004

1- Description du sujet:

Ce stage a pour objectif de réaliser la cartographie des risques de l'entreprise et de montrer comment l'audit interne exploite ces informations pour améliorer le contrôle et la performance.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Identification et classification des risques opérationnels, financiers et stratégiques.
- Participation à la création et à la mise à jour de la cartographie des risques.
- Analyse des risques et recommandations pour les processus et contrôles internes.
- Élaboration de reporting pour la direction et suivi des mesures correctives.

2- Profil souhaité du Candidat

Master en Finance, en Comptabilité, Contrôle et Audit

3- Direction :

AUDIT INTERNE GROUPE

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur Audit Interne

Durée : 3 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 3-4 mois

Rôle de l'audit interne dans la transparence financière

ID : PF-26-005

1- Description du sujet:

Le stage a pour objectif d'étudier comment l'audit interne contribue à assurer la transparence financière et la fiabilité des informations comptables et financières.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Analyse des procédures financières et comptables existantes.
- Réalisation de missions d'audit pour vérifier l'exactitude et la conformité des états financiers.
- Identification des écarts et proposition de recommandations pour renforcer la transparence.
- Élaboration de rapports d'audit et tableaux de suivi pour la direction financière.

2- Profil souhaité du Candidat

Master en Finance, en Comptabilité, Contrôle et Audit

3- Direction :

AUDIT INTERNE GROUPE

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur Audit Interne

Durée : 3 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 3-4 mois

Excellence Opérationnelle & Reengineering des Processus

ID : PF-26-006

1- Description du sujet:

Dans une dynamique ambitieuse d'amélioration continue, l'entreprise engage une démarche d'Excellence Opérationnelle visant à optimiser ses modes de fonctionnement, intégrer les meilleures pratiques du secteur et accélérer la digitalisation de ses processus.

Au cœur de cette transformation, le/la stagiaire aura pour mission de modéliser les processus cibles et de contribuer activement à leur déploiement au sein de l'organisation.

Ce stage constitue une opportunité unique de participer à un projet stratégique ayant un impact direct sur la performance globale de l'entreprise.

- Analyse détaillée des processus existants : cartographie, identification des inefficiencies, benchmark des bonnes pratiques.
- Animation et co-animation de workshops de reengineering avec les équipes métiers.
- Modélisation et formalisation : création de flowcharts, définition des règles de gestion, élaboration des processus cibles.
- Contribution au plan de déploiement et à l'accompagnement du changement.

2- Profil souhaité du Candidat

Élève ingénieur/Master Génie Industriel, Génie des Procédés, Qualité ou domaine équivalent

3- Direction :

PILOTAGE DE PERFORMANCE GROUPE

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Manager Excellence Opérationnelle

Durée 12 mois



Data Quality & Data Integrity

ID : PF-26-007

1- Description du sujet:

Suite au déploiement de son nouvel ERP, l'entreprise renforce sa démarche d'amélioration de la performance en plaçant la qualité des données au cœur de ses priorités.

Pour garantir des analyses fiables et des reportings alignés avec la réalité opérationnelle, un travail structuré d'audit, de nettoyage et de gouvernance des données est essentiel.

Le/la stagiaire aura ainsi pour mission de contribuer à la fiabilisation, la structuration et la gouvernance des données de l'entreprise. Un stage idéal pour celles et ceux qui souhaitent évoluer dans un contexte analytique exigeant et au contact direct des enjeux business.

- L'analyse approfondie des bases de données existantes : diagnostic de cohérence, détection d'anomalies, vérification d'exhaustivité.
- L'identification et la priorisation des actions de data cleaning nécessaires à l'amélioration de la qualité.
- La mise en œuvre des corrections et ajustements pour fiabiliser les données.
- La conception et la formalisation des principes de data governance, afin d'assurer la pérennité et la maîtrise de la qualité des données.

2- Profil souhaité du Candidat

Élève ingénieur ou Master, avec un intérêt particulier pour la data, les systèmes d'information et la performance opérationnelle

3- Direction :

PILOTAGE DE PERFORMANCE GROUPE

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Manager Excellence Opérationnelle

Durée : 6 mois



PFE Société BK FOOD



BK FOOD
LA CONSERVERIE TUNISIENNE



FACTORY

Company: BK FOOD - Tuna and Sardine Cannery
Address: Industrial Zone Sidi El Heni 4025 SOUSSE -
TUNISIA
Phone: (+216) 73 280 420
Fax : (+216) 73 280 422

Mise en Conformité des Laboratoires avec la Norme ISO 17025 - Système de Management de la Qualité

ID : PF-26-008

1- Description du sujet:

Le projet vise à mettre en place la norme ISO 17025 au sein des laboratoires d'analyse du groupe BKFood, afin d'assurer la qualité, la fiabilité des résultats et la reconnaissance internationale des laboratoires.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Élaboration et optimisation des processus
- Mise en place des exigences techniques et organisationnelles
- Préparation à la certification ISO 17025
- Suivi et reporting

2- Profil souhaité du Candidat

Master ou élève Ingénieur

Master en Chimie, Biotechnologies, Management de la Qualité, ou Ingénierie en chimie, biotechnologie ou qualité industrielle

3- Direction :

QUALITÉ À SIDI ELHENI

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur Qualité

Durée: 6 mois



Nombre de candidat à retenir : 2
Durée du stage: 5-6 mois

Mise en place d'indicateurs de performance (KPI) et tableau de bord Power BI pour le suivi des opérations de la supply chain

ID : PF-26-009

1- Description du sujet:

Mettre en place un système de suivi des performances de la supply chain en développant des indicateurs de performance clés (KPI) et un tableau de bord interactif sous Power BI pour améliorer la visibilité sur les opérations, la prise de décision et l'efficacité globale.

Identification des KPI clés Analyser les opérations de la supply chain pour identifier les indicateurs les plus pertinents. Ces indicateurs doivent couvrir :

- Gestion de stock
- Performance logistique
- Suivi de la production
- Qualité des produits
- Gestion du parc roulant
- Processus S&OP
- Collecte des données
- Conception du tableau de bord Power BI

2- Profil souhaité du Candidat

Élève Ingénieur en Data Science, supply Chain analytics ou génie industriel, avec des connaissances en Python, Excel, et Power BI

3- Direction :

SUPPLY CHAIN À TUNIS

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur SC

Durée : 6 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 5-6 mois

Prédiction des besoins et des achats de thon à l'aide de modèles de Machine Learning

ID : PF-26-010

1- Description du sujet:

Développer un modèle de prévision permettant d'anticiper les volumes d'achat de thon à moyen terme, en fonction de la saisonnalité, du rythme de production, du stock, et des tendances de marché.

BK Food achète chaque mois des quantités importantes de thon (principalement du thon CB indien) pour alimenter la production. L'enjeu est d'optimiser les achats pour éviter les ruptures et la surcapacité de stockage, tout en maîtrisant les coûts.

- Collecte et nettoyage des données historiques (production, achats, stocks, prix, origine du thon, etc.).
- Analyse exploratoire pour identifier les tendances et la saisonnalité.
- Construction de modèles prédictifs (régression linéaire, ARIMA, Random Forest, XGBoost, etc.), outils (MySQL, MongoDB, Google Collab)
- Évaluation et comparaison des performances des modèles.
- Intégration du modèle dans un tableau de bord (Excel, Power BI, Streamlit) pour suivi et simulation.

2- Profil souhaité du Candidat

Élève Ingénieur en Data Science, supply Chain analytics ou génie industriel, avec des connaissances en Python, Excel, et Power BI

3- Direction :

SUPPLY CHAIN À TUNIS

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur SC

Durée : 6 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 5-6 mois

Étude comparative entre deux espèces de thonidés : SKIPJACK et YELLOWFIN et impact sur la qualité du produit fini

ID : PF-26-011

1- Description du sujet:

Ce projet vise à comparer deux espèces de thonidés utilisées dans la conserverie — Skipjack et Yellowfin — afin d'évaluer leurs différences en termes de composition, d'aptitude à la transformation et d'impact sur la qualité du produit fini.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Réalisation d'analyses physicochimiques complètes des deux espèces (TVN, humidité, matière grasse...)
- Suivi du taux de graisse et de ses variations selon les lots
- Évaluation de l'aptitude des deux espèces aux étapes de transformation : cuisson, parage, rendement.
- Suivi de la qualité du produit fini : texture, couleur, cohésion
- Participation à l'analyse sensorielle pour comparaison finale
- Synthèse des résultats et recommandations pour le choix matière première

2- Profil souhaité du Candidat

Elève Ingénieur en Industries Agroalimentaires, Halieutique, Biotechnologie alimentaire.

Possibilité d'effectuer certaines analyses en laboratoire externe.

3- Direction :

PRODUCTION À SIDI ELHENI

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur Production

Durée : 6 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 5-6 mois

Procédé de fabrication du thon et étude de l'influence cuisson/égouttage sur la qualité du parage et le rendement

ID : PF-26-012

1- Description du sujet:

Ce projet porte sur l'optimisation du procédé de cuisson et d'égouttage afin d'améliorer la qualité du parage et de maximiser le rendement industriel.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Suivi complet du procédé de fabrication du thon : réception, cuisson, égouttage, parage
- Étude de l'impact des paramètres de cuisson (temps / température) sur la qualité du parage
- Analyse des pertes et identification des causes d'écart
- Optimisation du rendement matière et amélioration de la productivité
- Proposition de paramètres optimaux pour la cuisson et l'égouttage
- Reporting technique et recommandations industrielles

2- Profil souhaité du Candidat

Élève Ingénieur ou Master en Agroalimentaire, Génie Industriel, Génie des procédés.

3- Direction :

PRODUCTION À SIDI ELHENI

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur Production

Durée: 6 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 5-6 mois

Optimisation du système de conditionnement, amélioration du rendement et suivi des pertes

ID : PF-26-013

1- Description du sujet:

Ce projet vise à optimiser le processus de conditionnement du thon, réduire les pertes (thon - huile - boîtes) et améliorer le rendement global des lignes.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Suivi opérationnel du processus de conditionnement.
- Mise en place d'un système de gestion et de suivi quotidien des pertes
- Analyse des pertes et élaboration de plans d'action correctifs
- Suivi du TRG (Taux de Rendement Global) et des performances machines
- Optimisation des réglages machines et propositions d'amélioration
- Mise en place de tableaux de bord industriels et indicateurs de rendement

2- Profil souhaité du Candidat

Élève Ingénieur en Industries Agroalimentaires, Génie Industriel, Gestion Industrielle.

3- Direction :

PRODUCTION À SIDI ELHENI

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur Production

Durée: 6 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 5-6 mois

Assistance à la mise en place d'un système d'amélioration continue (5S, PDCA, KAIZEN)

ID : PF-26-014

1- Description du sujet:

Ce projet consiste à accompagner l'équipe industrielle dans le déploiement d'un système structuré d'amélioration continue, basé sur les approches 5S, PDCA, KAIZEN et la gestion des performances quotidiennes.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Participation active au projet de mise en place du système d'amélioration continue
- Animation et accompagnement des équipes terrain
- Suivi des indicateurs de performance (TRG, pertes, écarts...)
- Préparation et animation des réunions périodiques (QRQC, points d'équipe)
- Mise en place de procédures, standards de travail et check-lists
- Élaboration des PV des réunions et suivi des plans d'actions
- Formation de base des opérateurs aux outils d'amélioration continue
- Archivage et mise à jour documentaire

2- Profil souhaité du Candidat

Élève Ingénieur en Industries Agroalimentaires, Génie Industriel, Gestion Industrielle.

3- Direction :

PRODUCTION À SIDI ELHENI

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Directeur Production

Durée: 6 mois



Nombre de candidat à retenir : 1
Durée du stage: 5-6 mois

PFE Société valofish Tunisia

valofish
TUNISIA



FACTORY

Company: BK FOOD - Tuna and Sardine Cannery
Address: Industrial Zone Sidi El Heni 4025 SOUSSE -
TUNISIA
Phone: (+216) 73 280 420
Fax : (+216) 73 280 422

Impact de la fraîcheur des Sous-Produits de Poisson sur le Rendement et la Qualité de la Farine et de l'Huile - Cas de l'Usine Valofish Tunisia

ID : PF-26-015

1- Description du sujet:

Ce projet vise à analyser l'impact de la fraîcheur des sous-produits de poisson sur le rendement final ainsi que sur la qualité de la farine et de l'huile produites à l'usine Valofish Tunisia, filiale du groupe BKFood spécialisée dans la valorisation des coproduits

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Étude du flux matière : analyse des délais de collecte, transport et réception des sous-produits issus des lignes de production (thon, sardine).
- Évaluation de la fraîcheur : identification des indicateurs de dégradation (température, pH, odeur, texture, temps d'attente).
- Analyse qualitative : mesure de l'impact de la fraîcheur sur les caractéristiques physico-chimiques de la farine et de l'huile (TVN, acidité, rendement, pureté).
- Optimisation du processus : propositions d'amélioration pour réduire les délais, sécuriser la chaîne du froid et améliorer le conditionnement intermédiaire.
- Tableaux de bord & reporting : mise en place d'indicateurs de suivi (temps de séjour, perte de rendement, taux d'impuretés, performance des lots).
- Recommandations stratégiques

2- Profil souhaité du Candidat

Elève Ingénieur/ Master en Génie des procédés, Agroalimentaire, Génie Industriel, Biotechnologie, Qualité industrielle

3- Direction :

QHSE

Durée : 6 mois

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Responsable QHSE

Nombre de candidat à retenir : 1

Durée du stage: 4-5 mois

Conception d'un DéTECTeur de Métaux pour Tapis Modulaire

ID : PF-26-016

1- Description du sujet:

Ce projet consiste à concevoir et à installer un détecteur de métaux capable de détecter les particules métalliques supérieures à 5 mm sur un tapis modulaire dans un environnement industriel.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Étude technique et faisabilité du détecteur selon les contraintes industrielles.
- Conception et installation du système sur le tapis modulaire.
- Élaboration du plan d'encombrement et intégration dans la ligne de production.
- Rédaction de la fiche technique et du manuel d'utilisation pour le personnel.
- Tests et validation de la performance du détecteur (précision, répétabilité).

2- Profil souhaité du Candidat

Élève Ingénieur/ Technicien Supérieur en Mécatronique

3- Direction/Service:

SERVICE TECHNIQUE

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Responsable Technique

Durée : 5 mois



Nombre de candidat à retenir : 2

Durée du stage: 5-6 mois

Système Automatisé de Nettoyage pour Évaporateur

ID : PF-26-017

1- Description du sujet:

Ce projet consiste à concevoir et à mettre en place un système automatisé de nettoyage pour un évaporateur industriel, afin d'améliorer l'efficacité du nettoyage, réduire les arrêts et garantir la sécurité des opérateurs.

Le/la stagiaire participera aux missions suivantes :

- Conception technique du système et préparation de la liste des équipements requis.
- Programmation du système d'auto-nettoyage et définition des séquences opérationnelles.
- Élaboration des plans d'encombrement et du schéma électrique pour l'intégration dans l'usine.
- Tests et validation du fonctionnement automatisé (fiabilité et sécurité).
- Rédaction de la documentation technique et manuel d'utilisation

2- Profil souhaité du Candidat

Élève Ingénieur/ Technicien Supérieur en Génie électrique,
Automatisme et Informatique Industrielle,
génie hydraulique

3- Direction/Service:

SERVICE TECHNIQUE

4- Responsable(s)/ Encadrant(s):

Responsable Technique

Durée: 12 mois



Nombre de candidat à retenir : 2

Durée du stage: 5-6 mois

4- Calendrier et Organisation des Projets

- Deadline pour postuler 31/01/2026

5- Ressources et Support Fournis par l'Entreprise

Le groupe s'engage à vous fournir tous les outils nécessaires pour garantir l'avancement des projets dans les délais : accès aux ERP, aux documents internes, et à d'autres ressources essentielles.

Toutes nos ressources sont à votre disposition pour vous accompagner dans l'atteinte de nos objectifs communs

6- Contacts et Informations Complémentaires

A vos claviers Futurs Talents ! On vous attend !

Je postule

Ons EL AZIZI
Manager Marque Employeur
Groupe
recrutement@kacemholding.com





RE JOIGNEZ-NOUS
POUR VIVRE VOTRE
BK FOOD WAY

MORE INFO

