

## Intitulé du poste

Technicien R&D / Application FOOD

## Périmètre

Société INTACT

1 site industriel basé à Olivet (45)

## Caractéristiques liées à la fonction

Rattachement hiérarchique : Directeur R&D et technologie

## Expérience professionnelle

- Le candidat fait valoir d'une expérience réussie d'au moins 5 ans
- Le parcours professionnel doit avoir été accompli dans l'industrie agroalimentaire et plus précisément l'univers du culinaire : alternatives de viande et/ou viande

## Mission

En tant que Technicien R&D / Application Food, vous jouerez un rôle essentiel dans l'utilisation et la promotion de protéines végétales pour les applications FOOD.

Votre mission principale sera la réalisation d'essais au sein du laboratoire applicatif.

## Description générale des tâches

- 1. Réaliser des essais de formulation (à visée interne ou client)**
  - Développer et réaliser des essais de formulations
  - Réaliser des essais de caractérisation physico-chimiques et texture
  - Organiser des dégustations (évaluation organoleptique)
  - Adapter les formules
  - Vérifier la cohérence des résultats, les interpréter, les discuter et signaler toute anomalie
  - Rédiger les rapports d'essais (en français ou anglais)
  - Saisir informatiquement les résultats et temps
  - Respecter les normes d'hygiène et sécurité alimentaire
- 2. Travailler en étroite collaboration avec le responsable R&D Application (relais des équipes commerciales, qualité et production)**
  - Reporter régulièrement l'avancement des tâches en apportant des solutions aux problèmes rencontrés
- 3. Gestion de la vie du laboratoire applicatif**
  - Contact fournisseurs, commandes consommables
  - Gestion de l'échantillothèque
  - Garant du bon fonctionnement des équipements (calibrages, révisions, pannes...)

## Expérience

### Niveau scolaire recherché

Bac + 2/3 avec une expérience réussie de minimum 5 ans dans une fonction similaire en agro-alimentaire, avec une bonne connaissance des applications alimentaires, idéalement d'analogues de viande et/ou viande.

**Filière cible :** BTS / Licence Pro

## Savoir-faire

### Professionnelles :

Pratique de l'anglais (lu, écrit, parlé),

Maîtrise des outils informatiques (Word, Excel...),

### Contextuelles :

Expérience en milieu industriel agro-alimentaire, avec une bonne connaissance des applications alimentaires, idéalement d'analogues de viande et/ou viande.

### **Savoir-être**

Rigueur

Organisation, méthodique

Force de proposition

Créativité

Travail en équipe

Bonnes capacités de communication écrite et orale

Bonnes capacités relationnelles