Technicien développement et innovation (H/F)

29170 Saint-Évarzec Accéder à l'annonce en ligne

CDI
Temps plein
Dès que possible
Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Actual recrute pour une entreprise spécialisée dans la fabrication de produits élaborés surgelés commercialisés dans les différents réseaux de distribution en France et à l'étranger.

Le poste

Rattaché(e) au Responsable du service, vous contribuez aux développements des projets et à l'amélioration des
produits existants en collaboration avec l'équipe Développement & Innovation.
Vos missions principales seront de :
- Venir en soutien des chefs de projet dans leurs missions
- Cuisiner et réaliser des prototypes produits à l'échelle du laboratoire en respectant les contraintes industrielles
- Assurer la réalisation des échantillons clients au quotidien
- Participer à la création des recettes sur la base de nouvelles tendances de goût et de consommation
- Réaliser les tests de validation des matières premières et de conditionnement
- Participer à la mise en place industrielle des nouveaux produits
- Participer au suivi et à l'amélioration continue des produits de l'entreprise
- Organiser les dégustations produits
- Participer activement à la gestion documentaire du service

Type de contrat : CDI
- Temps de travail : temps plein, forfait jour
- Poste basé sur le site Quimper (29) avec déplacements possibles sur autres sites du Groupe.
- A pourvoir dès que possible

Le profil recherché

Expérience en cuisine et/ou pâtisserie et/ou service RetD agroalimentaire

Maîtrise du domaine (choix des ingrédients, associations, formulations recettes, processus de cuisson, transposition

d'échelle ….).

Sensibilité culinaire, créatif, force de propositions.

Dynamique rigoureux, bon relationnel pour travail en équipe.

Bac pro à Bac +3 (BTS Cuisine/Hôtellerie/restauration/pâtisserie, DUT , DRACI … ou autre formation en lien avec le

domaine culinaire)

Maîtrise des outils informatiques (Word/Excel).