

## Technicien recherche et développement (H/F)

85170 ST DENIS LA CHEVASSE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 3 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 14 / Heure

### L'entreprise

Bref, j'ai trouvé l'agence qu'il me fallait.

Ils m'ont demandé : "C'est quoi ton projet ?". J'ai répondu. Ils ont cherché. Pas une offre au hasard, non. La meilleure. Celle qui me correspond. Ils m'ont parlé de formation et d'accompagnement. J'ai senti que j'allais évoluer.

Puis, ils ont sorti l'argument massue. Ils m'ont parlé du Livret Actual. Ça rapporte 12% d'intérêts par an. J'ai fait le calcul dans ma tête. J'ai buggé. C'est énorme.

Ils ont ajouté : "On a un CSE pour tes loisirs, des opérations fidélité et si tu nous recommandes une connaissance, c'est 70€ de prime de parrainage". J'ai commencé à appeler tout mon répertoire.

"Bref, chez Actual Montaigu, on ne fait pas de l'intérim, on fait du Travail une Chance".

### Le poste

#### Devenez Technicien(ne) chez Europe Snacks !

Vous venez d'empocher votre Master ou diplôme d'Ingénieur ? Vous avez faim de projets concrets et d'autonomie ? Rejoignez l'aventure Europe Snacks à Saint-Denis-la-Chevasse pour une mission stratégique de plusieurs mois au cœur de l'innovation agroalimentaire !

Votre mission : L'innovation au service du goût.

En tant que Technicien R&D, vous êtes le moteur de l'optimisation des produits sur le périmètre France. Vos journées seront rythmées par :

-Le Labo est votre royaume : Réaliser les analyses sur les matières premières et produits finis.

-Cap sur la performance : Participer au développement de nouveaux produits et à l'optimisation des recettes existantes pour répondre aux attentes des consommateurs.

-Esprit d'analyse : Effectuer des recherches sur la concurrence, les procédés de fabrication et la réglementation pour imaginer les solutions de demain.

-Amélioration continue : Proposer des optimisations pour la gestion des laboratoires et veiller au bon fonctionnement des appareils.

-Sécurité avant tout : Intégrer la démarche Santé et Sécurité dans chaque décision quotidienne.

-Rémunération : Entre 14€ et 15€ brut / heure.

Prêt(e) à lancer votre carrière ?

Postulez dès maintenant pour un démarrage dès que possible !

## **Le profil recherché**

Formation : Jeune diplômé(e) Master ou Ingénieur.

Soft Skills : Dynamique, curieux(se) et doté(e) d'un excellent sens relationnel.

Tech-friendly : Vous êtes particulièrement à l'aise avec les outils informatiques.

Rigueur : Vous savez classer, archiver et rédiger des synthèses avec des recommandations précises.