

## Agent technique r d fromagerie (F/H)

44150 ANCENIS ST GEREON [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 18 mois

### L'entreprise

L'agence Actual accompagne une entreprise spécialisée dans la production de poudres de lait, située au cœur d'une unité de production et active dans la fabrication de beurre, comptant entre 10 et 249 employés.

### Le poste

Rejoignez une entreprise agroalimentaire d'envergure en tant qu'Agent Technique R&D - Fromagerie (H/F) à Ancenis !

Notre agence Actual Ancenis recrute pour un projet à long terme. Vous souhaitez vous investir durablement ? Nous avons le poste idéal pour vous, au sein d'un acteur majeur de l'industrie laitière. Ce poste en CDI est une opportunité unique pour anticiper un départ à la retraite.

Intégrez une équipe passionnée au laboratoire d'application / Fromagerie pour contribuer au développement et à l'optimisation des produits de demain. Vos missions incluent la préparation des essais, la réalisation de fabrications de fromages selon des protocoles définis, et le calcul de proportions et recettes.

Vous garanzissez le respect strict des consignes de sécurité et d'hygiène tout en collaborant étroitement avec l'équipe R&D. Votre autonomie et votre rigueur technique seront vos atouts majeurs.

Nous recherchons des profils issus de l'industrie agroalimentaire ou des métiers de bouche. Les débutants motivés avec un excellent sens relationnel sont également les bienvenus. Vos compétences en calcul mental et votre capacité d'adaptation feront la différence.

Le poste est à pourvoir à partir de septembre 2026 avec des horaires variables selon l'activité de l'atelier, entre 7h00 et 21h00. Profitez d'une période de passation et de formation interne de qualité.

Envie de relever un nouveau défi ? Rencontrez notre équipe de l'agence Actual Ancenis ou postulez directement en ligne avec votre CV !

### Le profil recherché

Le profil recherché pour le poste d'Agent technique R&D fromagerie (h/f) doit posséder des compétences spécifiques et un niveau de maîtrise adapté aux exigences du poste.

Le candidat idéal doit avoir une connaissance approfondie en technologie fromagère et être capable de travailler sur le développement de nouveaux produits laitiers. Une expérience pratique significative dans le domaine est indispensable.

Des compétences en analyse sensorielle et en contrôle qualité sont essentielles pour assurer la qualité des produits. Le candidat doit également être à l'aise avec les outils de recherche et développement.

La capacité à travailler en équipe et à communiquer efficacement avec les différents départements est cruciale. Une adaptabilité et un intérêt pour l'innovation sont fortement valorisés.

Enfin, le candidat doit avoir un bon niveau de rigueur et de méthode dans son travail pour répondre aux standards de l'industrie.