



Détail de l'offre : Chef de projet r&d panification / pâtes f/h (CDI)

Recruteur	 ACP Atlantique
Adresse	90 bis rue de la Providence
Code postal	29000
Ville	QUIMPER
Référence	156474985080931891
Titre de l'offre	Chef de projet r&d panification / pâtes f/h (CDI)
Description de la mission	<p>Rattaché(e) au responsable R&D, vous interviendrez sur les projets allant du développement, de l'amélioration-optimisation jusqu'à l'innovation des produits touchants votre activité (pizzas, quiches, pâtes...) et serez de fait le véritable référent technique à la fois pour les services connexes (Achats, Qualité...) mais surtout la production avec laquelle vous saurez nouer des liens étroits. Une activité de sourcing fournisseur de votre famille de produit sera dans vos missions et vous serez amené à des déplacements fréquents (France /UE) lors de salons, visites fournisseurs, essais, production ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Animer l'innovation dans son domaine d'expertise dans le cadre d'une démarche structurée et d'objectifs communs à la R&D. - Supporter techniquement la production sur son domaine d'expertise et en être le référent - Fournir des solutions interne sur votre activité pâte : Appel d'offres, demandes client interne (commerce) et externe. - Réaliser les prototypes et échantillonnages en apportant les points de vigilance sur leur faisabilité industrielle et contraintes réglementaires - Sourcer les produits (élaborés, semi élaborés et bruts) innovants auprès de nos fournisseurs et sous-traitants, et en assurer le développement jusqu'à la mise en marché. - Participer à la rédaction et à l'archivage des documents techniques en lien avec les produits et pour la production - Participer aux différentes présentations mettant en avant la société et assurer la mise en place des produits sous forme d'argumentation lors des salons et des animations internes ou externes - Assurer une veille régulière sur les innovations et produits concurrents - Accompagner l'industrialisation <p>Pour postuler cliquer ici.</p>
Type de contrat	CDI
Télétravail	Non spécifié
Rémunération	50 K /an
Profil	Etudes, Recherche, R&D et Expérimentation
Client	 ACP ATLANTIQUE
Localisation	Mayenne
Description du profil	<p>De formation boulanger ayant une expérience probante en industrie de panification ou ingénieur ENSMIC avec première expérience, vous aurez avant tout la capacité de travailler en équipe en vous mettant à la portée de vos interlocuteurs, en étant autonome et à l'initiative sur vos dossiers, et en ayant un reporting précis de votre activité (compte rendu essais et réunions).</p> <p>Vous formerez un véritable duo avec notre Cheffe de Projet " Généraliste " en fournissant ce semi fini stratégique pour l'entreprise que sont les produits de panification et animerez l'innovation sur votre domaine en collaboration avec notre Responsable Innovation culinaire.</p> <p>Poste basé à Gorron (53), proximité Fougères (35) et ville de Mayenne (53).</p>
Profil	Etudes, Recherche, R&D et Expérimentation
Secteur	Industries agro-alimentaires