



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-de-projet-recherche-et-developpement-f-h-3>

Chef de Projet recherche et développement F/H

Description

Notre client

Notre client est une entreprise familiale qui, en 60 ans, a évolué d'une boulangerie artisanale à un leader exportant ses produits dans le monde entier. Spécialisée initialement dans la production de pain cuit, elle offre depuis les années 80 des pains précuits sous atmosphère protectrice et surgelés. Son site unique produit aujourd'hui 160 000 tonnes de pains par an, combinant tradition et innovation.

Rejoignez une équipe motivée et contribuez à son expansion internationale !

Vous êtes ingénieur(e) en agroalimentaire et passionné(e) par l'innovation produit et process ? Notre client, une entreprise dynamique du secteur de la boulangerie, recherche un Responsable de Projets R&D pour rejoindre son équipe.

Vos missions

Rattaché(e) au Directeur R&D, vous piloterez le développement de nouveaux produits, de la conception à l'industrialisation. Vos responsabilités principales incluent :

Gestion de projet : Collaborer avec le Directeur R&D pour concevoir et mettre en œuvre de nouveaux produits et process. Vous proposerez des plans d'action, gérerez les ressources et les plannings nécessaires.

Conception et essais : Créer des maquettes produits, organiser et réaliser des essais en laboratoire (interne et externe). Vous analyserez les résultats et rédigerez les comptes-rendus.

Industrialisation : Participer activement aux essais sur les lignes de production jusqu'à la finalisation des objectifs fixés.

Veille et innovation : Assurer une veille constante sur les nouvelles technologies, les tendances produits et la concurrence afin de proposer des idées d'amélioration.

Collaboration : Travailler en étroite collaboration avec les différents services (Production, Qualité, Maintenance, Marketing, etc.).

Audit et conformité : Participer aux audits clients et aux certifications.

Qualifications

Votre profil

Ingénieur(e) agroalimentaire ou équivalent, avec une spécialisation en produit ou process.

3 ans d'expérience minimum en industrie agro-alimentaire, idéalement dans le

Organisme employeur

Partnaire RECRUTEMENT NORD

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE TRAVAIL TEMPORAIRE

Lieu du poste

59225, FEIGNIES, FEIGNIES, France

Salaire de base

35000 € - Salaire de base
50000 €

Date de publication

9 octobre 2025 à 11:05

Valide jusqu'au

08.11.2025

domaine de la boulangerie.

Des compétences en microbiologie alimentaire sont un plus.

Anglais courant (parlé et écrit) indispensable.

Vous êtes reconnu(e) pour votre organisation, votre méthodologie et votre esprit de curiosité.

Vous êtes à l'aise avec les outils informatiques et avez un excellent relationnel.

Salaire et informations clés

Type de contrat : CDI

Rémunération : Le salaire pour ce type de poste se situe généralement dans une fourchette de 35 000 EUR à 50 000 EUR brut annuel en France, selon l'expérience et le profil du candidat.

Localisation : Site de production à 25 minutes de Valenciennes, Avesnes-sur-Helpe et Mons.

Notre client est une entreprise française historique qui a su se développer à l'international. Rejoignez une structure dynamique qui valorise l'innovation et l'excellence.