



<https://latribunelibre.com/emploi/ingenieur-laboratoire-f-h>

INGENIEUR LABORATOIRE F/H

Description

Ce que nous allons accomplir ensemble :

« Notre mission est simple, apporter les meilleures solutions aux professionnels de la restauration pour faciliter leur vie quotidienne. Si vous voulez découvrir les secrets de la restauration commerciale et vous confronter à des défis technologiques, alors contribuez à la création de notre nouvelle activité dédiée à la préparation culinaire pour les chefs ».

Contribuez à notre développement :

Au sein de l'équipe de l'activité de Préparation Culinaire Professionnelle à Mayenne, vous aurez la responsabilité de valider, d'analyser et d'améliorer les produits pour un ou plusieurs projets.

A ce titre vous, vos missions sont les suivantes :

Participer à la conception des appareils et des cahiers des charges fonctionnels

Définir le programme d'essai permettant de valider les choix techniques de la phase prototype jusqu'aux préséries.

Réaliser ou externaliser des essais ou études techniques avec des laboratoires spécialisés (thermique, vitesse, efforts, vibration, essais normatifs ou d'homologation...).

Assurer l'analyse détaillée des essais et proposer les orientations techniques en conséquence à l'équipe projet.

Assurer la planification des activités du laboratoire pour un projet complet.

Assurer la capitalisation à travers des rapports d'essais clairs, des instructions de tests mises à jour et des mémoires techniques.

Participer la protection industrielle de nos activités grâce à la rédaction de brevets internationaux.

Qualifications

Apportez vos compétences :

De formation type BAC+5/Ecole d'Ingénieur (idéalement une spécialisation en mesures physiques, instrumentation, électronique...), vous avez acquis au moins 3 ans d'expérience sur un poste similaire

Bonnes connaissances en mécanique, thermique, électricité, moteurs, acoustique avec les moyens de tests associés...

Connaissance de méthodes statistiques de test tels que les plans d'expériences

L'esprit analytique, la rigueur et le respect des délais sont primordiaux à la réussite de ce poste.

Curiosité scientifique, sens de l'observation au-delà des mesures physiques

S'agissant de matériel de préparation culinaire, une appétence particulière pour la cuisine sera un atout

Votre anglais est professionnel, vous permettant de communiquer efficacement avec des partenaires internationaux

Rencontrons-nous :

Echanges avec le Directeur R&D et Fabrication, la responsable Laboratoire et les

Organisme employeur

Groupe Seb

Type de poste

Temps plein

Secteur

FABRICATION D'APPAREILS
ÉLECTROMÉNAGERS

Lieu du poste

53147, MAYENNE, MAYENNE,
France

Date de publication

2 octobre 2024 à 21:02

Valide jusqu'au

01.11.2024

équipes recrutement.

Intégrez un Groupe Français International animé par

Des valeurs : volonté d'entreprendre, passion pour l'innovation, professionnalisme, esprit de Groupe et respect de la personne avec des engagements citoyens et d'innovations durables concrets

Un accompagnement de ses collaborateurs : 1 poste sur 2 est pourvu en interne !

Des avantages pour tous : accords QVT dont 2 jours de télétravail par semaine, prime de vacances, participation/intéressement, 13^e mois, CSE...