



<https://latribunelibre.com/emploi/ingenieur-rd-extrusion-f-h-3>

Ingénieur R&D Extrusion F/H

Description

Dans le cadre du développement de nouveaux produits d'aliment substitutif à la viande animale, l'équipe R&D de notre client cherche son/sa futur(e) ingénieur(e) R&D Extrusion.

Rattaché(e) au Responsable Extrusion et intégré(e) au sein d'une équipe R&D dynamique et agile, vous participerez à la croissance de l'entreprise grâce à vos missions :

* Piloter et réaliser les essais et les études relatives à la texturation des protéines végétales en vue de développer de nouveaux produits

- Concevoir et développer de nouvelles recettes alimentaires innovantes, répondant aux exigences du marché et respectant les normes réglementaire ;
- Assurer la veille scientifique et technologique ;
- Optimiser les formulations existantes pour améliorer la qualité, le coût et la valeur nutritionnelle des produits tout en intégrant des critères de durabilité ;
- Superviser les essais en laboratoire et en conditions réelles pour valider les nouvelles formulations.

* Contribuer à la réalisation du process d'extrusion

- Développer et améliorer les processus d'extrusion pour la création de nouveaux produits alimentaires en tenant compte des impacts environnementaux ;
- Assurer la mise en œuvre des essais d'extrusion à l'échelle pilote et industrielle ;
- Analyser les résultats des essais et ajuster les paramètres pour optimiser les performances des produits tout en réduisant les consommations énergétiques et les déchets.

* Contribuer à l'industrialisation des nouveaux procédés et produits associés

- Concevoir et optimiser les procédés de fabrication alimentaire pour garantir l'efficacité, la qualité et la sécurité des produits tout en minimisant leur empreinte écologique ;
- Collaborer avec les équipes de production pour l'implémentation des nouveaux procédés ;
- Réaliser des études de faisabilité technique et économique pour les nouveaux projets, en intégrant des critères de responsabilité sociétale.

* Participer aux équipes projet liées à la texturation de protéines / modification de protéines en extrusion

- Piloter des projets de développement de nouveaux produits, de la conception à la mise en marché, en intégrant les objectifs RSE ;
- Élaborer les cahiers des charges (besoin) et les plans de projet détaillés, y compris des calendriers et des budgets, pour chaque opération de sous-traitance ;
- Coordonner les différentes phases du projet avec les départements concernés (production, qualité, marketing, etc.) ;

Organisme employeur
HUMANS FIRST CONSEIL

Type de poste
Temps plein

Secteur
CONSEIL POUR LES AFFAIRES
ET AUTRES CONSEILS DE
GESTION

Lieu du poste
62173, BREBIERES, BREBIERES,
France

Salaire de base
40000 € - **Salaire de base**
50000 €

Date de publication
1 septembre 2024 à 17:02

Valide jusqu'au
01.10.2024

- Garantir le respect des délais des projets.

*** Optimisation des processus**

- Participer à l'optimisation, à la conception et à la mise en œuvre de nouveaux produits, de nouvelles installations industrielles, de nouveaux process de fabrication ou d'exploitation ou méthodes d'analyses plus rentables, plus rapides, moins énergivores, plus éco-responsables, moins polluantes...

*** Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)**

- Intégrer des pratiques durables et responsables dans le développement des produits et des procédés.

Qualifications

De formation BAC+5 / +8 en Agro-Alimentaire, vous possédez une expérience de minimum 10 ans sur une fonction similaire, de préférence dans la formulation de produits en B to C.

Idéalement vous disposez déjà d'une expérience réussie dans le domaine agro-alimentaire et notamment l'extrusion/texturation de protéines.

Curieux(se) et doté(e) d'un excellent relationnel, vous êtes force de proposition dans le développement de nouveaux projets afin de construire avec l'entreprise une démarche tournée vers l'innovation.

Vous démontrez une forte aptitude pour le travail en équipe, avez de bonnes capacités d'analyse et de synthèse.

Vous devrez développer les aptitudes suivantes :

- Connaissances des normes et des propriétés physico-chimiques
- Rigueur et ténacité
- Créativité et sens de l'innovation
- Forte appétence pour le terrain
- Un goût prononcé pour l'innovation

Rémunération : 40/50 K€ brut annuel selon profil

Horaire : Forfait Jours

Statut : Cadre

Avantages :

Tickets restaurant,

Cantine digitale avec participation de l'employeur,

Prime annuelle,

Prime d'intéressement,

Prime d'ancienneté,

Congé d'ancienneté,

Télétravail ponctuel,

Participation de l'employeur aux frais de déplacements domicile / travail,

CSE,

Mutuelle familiale, ...

Mais surtout, donner du sens à votre travail en contribuant à la conception de l'alimentation de demain dans une entreprise à mission,

Participer à des séminaires, team building, sport...