



<https://latribunelibre.com/emploi/responsable-rd-f-h-5>

Responsable R&D F/H

Description

Sous la responsabilité du Directeur de Site vous interviendrez sur des projets d'innovation, de rénovation et d'optimisation. Dans ce cadre, vos missions seront notamment les suivantes :

- Participer à l'identification et la définition des demandes clients et à l'analyse de leurs besoins.
- Proposer les choix de projets en fonction des besoins du site et de sa politique.
- Cadrer et piloter l'exécution de projets (respect du planning, des moyens et du budget ; et assurer le reporting).
- De la conception à la mise en production : concevoir, tester et qualifier les nouvelles matières premières / emballages. Conduire les essais industriels et passer le relais aux équipes production suivant les standards définis.
- Accompagner les différents intervenants du projet en formant et en apportant son expertise technique (produits, procédés, réponses à une demande client)
- Caractériser les produits existants : tests de vieillissement, valeur nutritionnelle, physicochimie, rendements...
- Rédiger et tenir à jour la documentation technique des produits et process.
- En collaboration avec le service achats, assurer le sourcing et le référencement des matières premières et emballages.
- En collaboration avec les services production et contrôle de gestion, participer à l'élaboration des coûts des reviens industriels.
- Assurer une veille produits / process, réglementaire et concurrentielle.

Vous assurez vos missions dans le respect des normes et impératifs QHSE (qualité, hygiène, sécurité et environnement). Dans le cadre de la politique site vous serez amené à piloter des projets d'amélioration continue produit et process.

Qualifications

De formation ingénieur agroalimentaire ou équivalent, vous justifiez d'une première expérience réussie à un poste similaire.

Votre capacité à travailler en équipe et en mode projet en fédérant autour de vous seront des atouts indispensables.

Vous êtes force de proposition et proactif(ve) ? Si vous êtes gourmand(e), doté(e) d'une curiosité intellectuelle et adaptable, alors ce poste est fait pour vous !

Votre leadership naturel, votre sens de l'écoute et présence terrain vous permettront de mener vos missions avec succès.

L'atout charme de la maison

- Des opportunités d'évolution interne
- Une entreprise à taille humaine avec une ambiance familiale
- Une politique sociale engagée : 13ème mois et prime d'intéressement

Organisme employeur

PATISSERIE LES COMTES DE LA MARCHE

Type de poste

Temps plein

Secteur

FABRICATION DE BISCUITS, BISCOTTES ET PÂTISSERIES DE CONSERVATION

Lieu du poste

23040, LA CELLE SOUS GOUZON, LA CELLE SOUS GOUZON, France

Date de publication

21 septembre 2024 à 15:02

Valide jusqu'au

21.10.2024