

Offre d'emploi : Responsable recherche et développement produits H/F

Chocolaterie artisanale implantée en Normandie, et acteur parmi les plus dynamiques sur le marché, nous fabriquons toute une gamme de moulages et bonbons de chocolat. Intervenant principalement sur le marché de la grande distribution française, nous sommes référencés auprès des grandes enseignes nationales, en permanent et en saisonnier (Noël et Pâques).

Soucieuse de fabriquer des produits plus sains et respectueux de la planète, notre entreprise est engagée au quotidien (produits Bio / Max Havelaar, emballages écoresponsables, politique RSE...). Nos engagements nous permettent d'être certifiés IFS en niveau supérieur mais également PME +.

Depuis plus de 30 ans notre PME connaît une très belle réussite tout en gardant notre taille humaine qui fait notre force aujourd'hui.

Pour cela, nous avons tous un rôle essentiel aux Chevaliers d'Argouges. Pourquoi le vôtre ne serait pas celui de Responsable R&D produits ?

Dans le cadre d'un remplacement de congé maternité, nous recherchons notre Responsable recherche et développement produits.

Descriptif de l'offre

Sous l'autorité du Directeur Général, délégué à la R&D, aux achats et projets, vous prendrez en charge l'activité Recherche et Développement produits et vos missions principales seront les suivantes :

- Développer de nouveaux produits et améliorer les produits existants ;
- Réaliser les créations de produits en interne (fiche techniques, étiquetage, fiches de fabrication) ;
- Piloter l'industrialisation de nouveaux produits en collaboration avec le service Production ;
- Réaliser les échantillons R&D et commerciaux ;
- Faire du sourcing produit matières premières ;
- Gérer le pôle analyse sensorielle ;
- Traiter les dossiers techniques divers et actions d'amélioration continue ;
- Participer à l'intégration de notre nouveau logiciel PLM ;
- Participer à la veille technologique, concurrentielle, tendances et réglementaire ;
- Animer les réunions produits et participer aux réunions de service ;
- Membre de l'équipe HACCP.

Pour mener à bien ces missions, vous collaborez avec l'ensemble des services de l'entreprise.

Poste à pourvoir à temps plein en contrat à durée déterminée de 6 mois à compter du 10 juin 2024.

Profil recherché

Vous êtes titulaire d'un BAC +5 en école d'ingénieur Agroalimentaire / Master R&D Agroalimentaire et vous justifiez d'une première expérience réussie sur un poste similaire.

Vous devez être à l'aise avec la gestion de projets, l'analyse sensorielle, la manipulation de produits chocolatés divers, le sourcing et la méthode HACCP.

Créatif(ve), curieux(se), doté(e) de bonnes qualités relationnelles, vous êtes organisé(e), dynamique, rigoureux(se), autonome et sensible aux produits sucrés, particulièrement chocolatés.

Merci d'adresser vos candidatures, à Mme Stéphanie ASSELIN, Responsable des ressources humaines, à l'adresse mail suivante : sasselin@chevaliers-argouges.com

