

TECHNICIEN·NE R&D agroalimentaire

ON COMPTE SUR ELLE/LUI POUR...

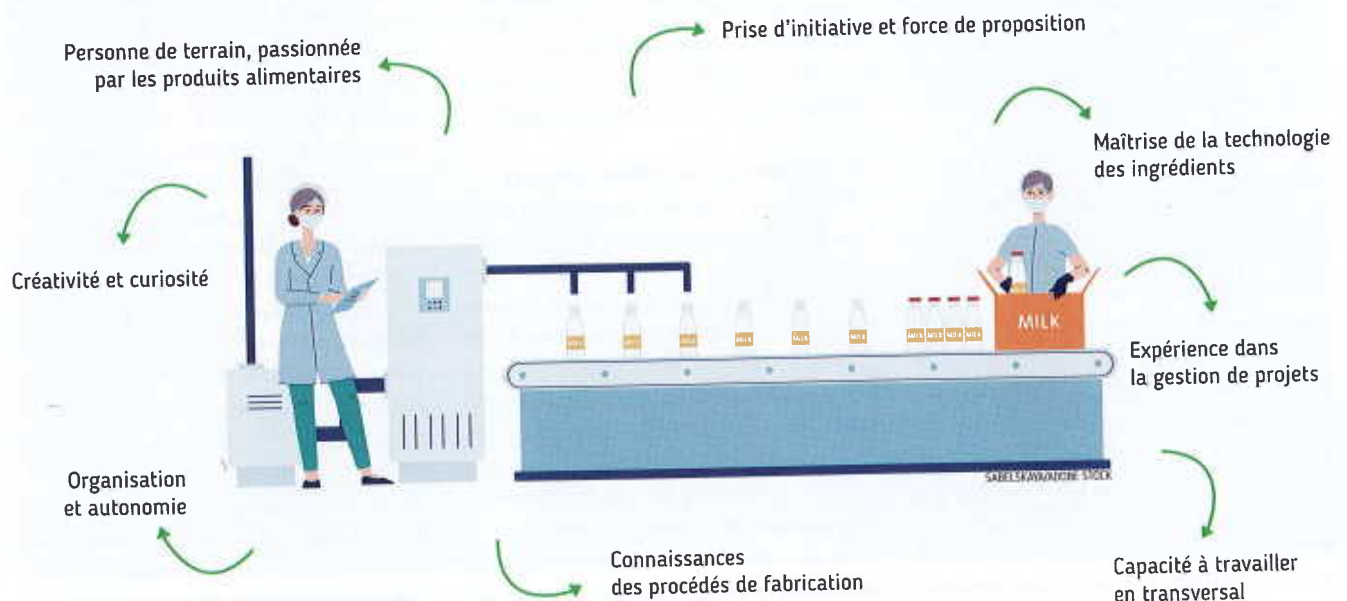
- Préparer et réaliser des essais industriels ou artisanaux
- Optimiser des formulations existantes
- Rédiger et respecter les cahiers des charges
- Réaliser des diagnostics sur des process
- Réaliser une veille technique et réglementaire sur les ingrédients
- Réaliser le sourcing ingrédients et emballages
- Gérer des dossiers techniques
- Maîtriser les délais et les budgets attribués
- Développer de nouveaux produits



QUELLE RÉMUNÉRATION ?

Entre 20 et 44 K€/an
selon l'expertise et le périmètre

SON PROFIL



LES FORMATIONS POSSIBLES

- BTSa sciences et technologies des aliments
- BUT génie biologique, parcours diététique et nutrition ou parcours sciences de l'aliment et biotechnologie
- BTS diététique
- Licences professionnelles dans l'agroalimentaire
- Ingénieur en agroalimentaire
- Formation culinaire

LES PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

- Responsable R&D
- Responsable formulation
- Responsable nutrition et formulation
- Ingénieur développement produits
- Responsable de production