



www.actimeat.com



contact@actimeat.com



+33 (4) 92 87 57 60

Technicien(ne) R&D en alternance

Notre société **Actimeat & Co**, basée à Manosque (04), est un acteur majeur sur le territoire européen spécialisée dans la transformation d'ingrédients carnés et végétaux à destinations des industriels des sauces, du plat cuisiné, de la conserve, du catering et du snacking, ...

PME de taille humaine et en forte croissance, portée par une stratégie d'innovation, de développement et d'investissement matériel avec notamment la construction d'une nouvelle usine en 2019, nous souhaitons accueillir dans le cadre d'un contrat d'apprentissage **un/une alternant technicien R&D**.

Sous la tutelle de la responsable R&D, vous aurez comme principales missions :

MISSION GLOBALE DU SERVICE R&D
Participer à l'amélioration des produits existants ainsi qu'à la création de nouvelles recettes en gérant de A à Z les essais en laboratoire jusqu'aux pré-séries industrielles des produits sur ligne et tests hédoniques/dégustations de ces derniers. Assurer le suivi des envois et retour échantillons
MISSIONS ET ACTIVITES CONFIEES
FAIRE DES ESSAIS LABORATOIRE <ul style="list-style-type: none">- Réaliser les recettes selon les fiches recettes transmises par le chargé de projet R&D- Enregistrer les remarques et résultats des essais dans le système documentaire- Organiser des dégustations des produits réalisés avec le chargé de projet R&D pour ajuster ou valider les recettes
SUIVRE LES INGREDIENTS <ul style="list-style-type: none">- Suivre les stocks d'ingrédients du laboratoire (quantité et qualité (DLUO)).- Alerter le chargé de projet R&D s'il manque des ingrédients ou si souci sur l'un d'eux
REALISER LES ECHANTILLONS CLIENT <ul style="list-style-type: none">- Réaliser les échantillons en laboratoire pour envoi aux clients
Réaliser toutes les autres tâches inhérentes à sa fonction (actuelles et à venir en raison des évolutions au sein des sites de production)

Si vous êtes à la recherche d'un challenge dans une entreprise dynamique et en plein essor, ce poste en alternance est fait pour vous !

Diplôme préparé privilégié : Licence-Master 1 agroalimentaire-spécialisation R&D

Appétence pour le milieu de la viande/veggie

Contact : recrutement@actimeat.com