

Responsable Recherche et Développement Culinaire en Industrie Agroalimentaire H/F



Descriptif du poste

ACTALIA, Centre Technique Agroalimentaire multi filières (175 collaborateurs, 14 Millions d'euros de CA), recrute un nouveau collaborateur H/F. Le Pôle Innovation, spécialisé dans le conseil en innovation agroalimentaire auprès des entreprises, recherche un Responsable Recherche et Développement Culinaire spécialisé en industrie agroalimentaire pour son nouveau FOODlab de Saint Lô (50).

Expert de la mise au point de nouveaux produits alimentaires venant du monde du conseil aux industriels de l'agroalimentaire, Centre Technique ou Prestataire, vous serez placé sous la responsabilité de la Direction d'ACTALIA Innovation et aurez la responsabilité de l'activité Recherche et Développement afin d'accompagner vos clients dans leur projets d'innovation.

A ce titre, vous avez la responsabilité de :

- Piloter l'activité de prestations de conseil en recherche et développement du pôle (chiffre d'affaire et fonctionnement)
- Encadrer une équipe de 3 personnes
- Gérer l'interface et le relationnel avec vos clients : analyse du besoin, rédaction et chiffrage des devis, pilotage et présentation de vos résultats
- Coordonner différents projets d'études en étant garant des livrables et des délais
- Contribuer au développement de l'activité Recherche & Développement : apports de nouveaux clients et proposition de nouvelles prestations
- Garantir la totale confidentialité des travaux réalisés sur la plateforme
- Respecter et fait respecter les règles HSE

Expérience requise

Expert venant du culinaire, ou Master/BAC+5 ingénieur agroalimentaire, vous justifiez d'une expérience impérative de 15 ans minimum en Recherche et Développement en agroalimentaire (mise au point et développement de nouveaux produits), ainsi qu'une expérience significative dans le conseil aux industriels de l'agroalimentaire, Centre Technique ou Prestataire, idéalement dans différents secteurs.

Vous avez une base culinaire solide, une bonne connaissance des principales opérations unitaires des procédés agro-alimentaires, des ingrédients et de la formulation clean label.

Vous êtes reconnu pour votre esprit d'équipe, votre rigueur et votre capacité à être force de proposition.

Salaire : à négocier selon expérience.

Statut : cadre

Contrat : CDI