

Détail de l'offre : Chef de projet Ingrédients & matières 1ère (H/F) (CDI)

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Recruteur</b>                 | NEO2  |
| <b>Code postal</b>               | 49000   |
| <b>Ville</b>                     | Saumur  |
| <b>Référence</b>                 | 156515242446957882  |
| <b>Titre de l'offre</b>          | Chef de projet Ingrédients & matières 1ère (H/F) (CDI)  |
| <b>Description de la mission</b> | <p>Nous recherchons un Chef de projet Matières premières &amp; ingrédients pour intervenir sur un site agroalimentaire. Vos missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contribuer à l'innovation et à l'amélioration continue dans le domaine des matières premières et ingrédients.</li> <li>- Développer et enrichir les connaissances sur la fonctionnalité des ingrédients afin de soutenir les activités de R&amp;D, les filiales et les autres départements.</li> <li>- Participer à des projets liés à la caractérisation et à la fonctionnalité des ingrédients, de l'idéation jusqu'au transfert vers les équipes de développement.</li> <li>- Identifier des opportunités d'innovation pour différencier les produits et améliorer les processus de recherche.</li> <li>- Assurer la gestion des projets : planification, suivi des jalons, analyse des risques, maîtrise des coûts et des délais.</li> <li>- Réaliser des expérimentations, analyser les résultats, proposer des orientations et soutenir le déploiement des solutions auprès des équipes internes.</li> <li>- Garantir l'alignement avec les exigences réglementaires, les objectifs de durabilité et la stratégie commerciale.</li> <li>- Communiquer sur les avancées, consolider le savoir-faire et promouvoir les résultats auprès des parties prenantes internes et externes.</li> <li>- Collaborer étroitement avec les équipes achats et les autres départements pour assurer la cohérence et le succès des projets.</li> </ul> <p>Pour postuler cliquer ici.</p> |
| <b>Type de contrat</b>           | CDI   |
| <b>Télétravail</b>               | Non spécifié  |
| <b>Rémunération</b>              | 40 K Euro/an  |
| <b>Localisation</b>              | Vannes  |
| <b>Pays</b>                      | France  |
| <b>Région</b>                    | Bretagne  |
| <b>Description du profil</b>     | <p>Nous recherchons quelqu'un titulaire d'un diplôme supérieur en sciences alimentaires, chimie alimentaire, biologie ou dans un domaine connexe. Vous justifiez d'une expérience confirmée dans l'évaluation de nouveaux ingrédients, la caractérisation ou la formulation, et vous maîtrisez les méthodes analytiques ainsi que les propriétés fonctionnelles des matières premières.</p> <p>Vous avez des compétences en gestion de projet et vous maîtrisez l'anglais et le français tant à l'écrit qu'à l'oral.</p>  |
| <b>Expérience</b>                | 1/2 ans   |
| <b>Profil</b>                    | Ingénieur Chef de projet  |
| <b>Secteur</b>                   | IAA (pluriactivités)  |