

RESPONSABLE FORMULATION DEVELOPPEMENT PRODUITS (H/F)

Notre Groupe Biscuitier est leader dans son domaine (fabrication de biscuits sucrés, biologiques et diététiques à destination des marques de distributeurs et des grandes marques) et compte environ 1565 collaborateurs sur 12 sites de production.

Le service Recherche et Développement de la société BISCUITS BOUVARD recherche un(e) Responsable Formulation Développement Produits sur le site de CHEMILLE-EN-ANJOU (BISCUITERIE SAINT GEORGES 49).

Responsabilités et missions :

Rattaché au Responsable Recherche et Développement Groupe et en interface avec le marketing et l'usine, vous développerez des recettes industriellement et économiquement viables répondant au Cahier des charges Marketing. Vous développerez également une expertise Formulation et Technologies

-Management

- Participation au comité de développement usine et revues de Projets Siège
- Management hiérarchique et/ou fonctionnel de techniciens et ingénieurs projet junior

-Assurance des formulations produits, expertise par plateforme et définition des moyens de mise en œuvre qui s'y rattachent

- Définition des formules avec les paramètres nutritionnels, organoleptiques et visuels attendus
- Connaissances machines, matières et conditions de process nécessaires
- Assurance d'un dialogue constant : partager les expertises et accélérer le développement
- Formalisation et développement des outils pour accomplissement des tâches

-Interlocuteur technique du Marketing et assurance du suivi des projets de développement

Phase d'étude et d'analyse :

- Analyse des demandes de développement et traduction pour répondre au cahier des charges
- Détermination des paramètres à étudier (Formulation, paramètres de fonctionnement des process, profil nutritionnel spécifique, allégations produit)
- Définition des méthodes d'évaluation pendant la phase de développement (Analyse physicochimiques, microbiologiques ; sensorielles et test de conservation)

Profil :

- Coursus dans le domaine de la production ou du process
- Expérience minimum de 2 ans dans l'agro-alimentaire (biscuits idéalement ou produits sucrés)
- Connaissance de la pâte jaune est un plus
- Compétences techniques et scientifiques
- Innovation, créativité
- Dynamique et affirmé(e)
- Goût de l'observation / rigueur scientifique (analyse, méthodologie)
- Gout du terrain
- Capacité à la gestion de projets
- Capacité de communication : être porteur des projets

Date de prise de poste souhaitée : Immédiate - **Type de contrat :** CDI - **Horaires :** Temps plein

Envoyez votre candidature à candidature@biscuits-bouvard.com
ou sur le site internet <https://www.biscuits-bouvard.com/bouvard-carrieres/>



MORE THAN COOKIES...