

Fonction Recherche & Développement

Inscrite dans une dynamique de « veille industrielle », la **fonction Recherche et développement** est axée sur toutes les formes d'innovation possibles dans les métiers de l'alimentaire : Innovation technique ou innovation marketing, cette fonction est en relation avec tous les autres domaines de l'entreprise, notamment le marketing.



FORMATIONS NECESSAIRES

- Ecoles d'ingénieurs agroalimentaires
- Diplôme Master (spécialité Recherche Alimentaire & Qualité)
- Diplôme de chimiste ou biologiste

QUALITES REQUISES



- Inventivité & Créativité
- Force de proposition
- Goût pour la cuisine et les produits
- Curiosité
- Rigueur
- Persévérance
- Pragmatisme

MISSIONS PRINCIPALES



- Concevoir et développer de nouveaux produits
- Optimiser les produits existants
- Gérer les dossiers d'analyse sensorielle
- Piloter les essais en laboratoire
- Etudier les process et l'industrialisation des fabrications
- Constituer et valider les cahiers des charges
- Effectuer les veilles technologique et concurrentielle



SALAIRE

Jeune diplômé : 30 à 35 K€
Jeune cadre : 30 à 45 K€
Cadre confirmé : 38 à 54 K€



METIERS

- Développeur (se) en génie alimentaire
- Formulateur (trice) de produits alimentaires
- Responsable innovation, recherche et développement
- Ingénieur (e) d'études
- Chef de Projets