

Notre client

PME agroalimentaire de 35 salariés, Solane crée et confectionne, depuis plus de 20 ans, des recettes salées et sucrées surgelées, de l'entrée au dessert, pour ses clients de la restauration et de la distribution surgelée. Ses équipes de passionnés associent savoir-faire et créativité pour innover et proposer des produits gourmands sur mesure, dans le respect des certifications qualité.

Votre job

Vous intégrez l'entreprise dans le cadre d'une création de poste pour renforcer l'organisation existante, et prenez la responsabilité du pôle R&D en vous appuyant sur les compétences existantes en interne.

Rattaché au dirigeant, vous pilotez des projets de création ou de rénovation de produits, depuis la conception jusqu'à l'industrialisation. Vous contribuez à la compétitivité de l'entreprise sur son marché en prenant en compte les contraintes de faisabilité industrielle, de rentabilité (approche économique) et la notion de prix cible.

Vos principales missions :

- A partir du brief établi par le service commercial et marketing, élaborer les recettes et réaliser des tests (saveur, texture, conservation, propriétés nutritives, aspect...), choisir les formats et types de conditionnement.
- Évaluer la faisabilité technique et réglementaire, en collaboration avec le service qualité.
- Définir et sélectionner les matières premières, emballages, équipements et fournisseurs, en lien avec le service achats/appro.
- Gérer le transfert industriel en collaboration avec la production : définir et formaliser les process de fabrication, adapter les moyens si nécessaire, former les équipes et superviser les premières fabrications.
- Évaluer les coûts de production : main d'œuvre directe et indirecte, matières premières, emballages, freintes...
- Optimiser les procédés existants, veiller à la constance des produits, analyser et améliorer la valeur des recettes existantes.
- Apporter une assistance technique à la direction et à la responsable commerciale, en amont ou lors de rendez-vous client.
- Assurer une veille concurrentielle, innovations et tendances de consommation (attentes nutritionnelles et sensorielles, nouveaux ingrédients, praticité, régimes alimentaires...).

Les + du poste

- Une fonction clé en forte proximité avec le dirigeant, une équipe dynamique, une entreprise à taille humaine.
- Une grande diversité de produits et d'interlocuteurs internes et externes.
- Un contexte d'activité très favorable.

Les conditions d'emploi

- CDI statut cadre.
- Lieu de travail : Yffiniac (22) avec des déplacements en clientèle.
- Rémunération selon expérience.
- Date de prise de fonction : dès accord.



Profil recherché

- Formation CAP cuisine, agroalimentaire, licence professionnelle Draci, Ferrandi...
- De solides bases techniques culinaires vous permettent de formuler et d'élaborer des recettes salées et sucrées en autonomie.
- Expérience significative en conduite de projets R&D en industrie agroalimentaire, idéalement en fabrication de préparations ou plats cuisinés pour la RHD ou la distribution.
- Vous maîtrisez les notions de faisabilité industrielle et de coûts de production.
- Vous êtes à l'aise dans les relations professionnelles, tant en interne (esprit d'équipe, partage d'information, collaboration), qu'en externe (relation clients).
- Vous alliez créativité et esprit pratique, tout en ayant la rigueur et le sens de l'organisation nécessaires à la fonction.