



Crystal, créée en 2006, est l'entreprise de production historique de sa marque, pionnière dans son secteur. Appartenant à la société Amalric, elle concentre son activité à 100 % dans la production et la commercialisation exclusive de charcuterie, traiteur et surgelés.

Dans ce contexte et pour accompagner sa croissance, Crystal recherche de nouveaux talents et mise sur la diversité et l'égalité des chances en ouvrant son recrutement à Tous et avec la volonté de leur proposer des opportunités. Mais également, de les intégrer dans une équipe, dont la priorité est d'assurer la meilleure qualité des produits à ses clients, démarche qui s'articule autour de 3 principaux axes : L'exigence, le Respect et l'Audace.

Nous recherchons pour intégrer le service R&D un/une :

Chef(fe) de projet R&D

Localisation : Saint André sur Vieux Jonc (01), 15min de Bourg-en-Bresse, 1h de Lyon

Type de contrat : CDI

Date de début : dès que possible

Missions :

Au sein d'une équipe R&D et rattaché(e) à la Responsable R&D, vous prendrez en charge sur les sujets suivants :

- Création de nouveaux produits
- Rénovation des gammes existantes dans un objectif d'améliorer la qualité du produit
- Qualification et optimisation de process en place et de nouvelles installations
- Qualification de nouveaux intrants (viandes, ingrédients, emballages)
- Participation à la veille concurrentielle, technologique et réglementaire

Vos missions couvriront toutes les étapes du projet, de A à Z : de la phase d'étude de faisabilité jusqu'au suivi des premières fabrications, en passant par la définition d'un cahier des charges, le contact fournisseurs, le choix des ingrédients et emballages, la formulation, la réalisation des essais, les dégustations, l'interprétation des résultats d'analyses chimiques et microbiologique, le calcul de coûts de revient, la validation DLC et les essais de transfert industriel.

En tant que chef de projet, vous aurez la responsabilité de la mise en place des retroplannings et suivi des délais, rédaction et gestion des documents aux différentes étapes du projet, suivi des actions et reporting hebdomadaire.

A travers les sujets qui vous sont confiés, et par votre expérience, vous contribuerez à différents aspects de la R&D : caractérisation et compréhension du rôle des ingrédients, optimisation produit, connaissances technologiques et paramétrage process.

Vous serez en relation avec l'ensemble des services de l'entreprise, plus particulièrement la production, la qualité, les achats et le marketing.

Profil :

Diplôme : Titulaire d'un bac +5 en filière agro-alimentaire ou génie des procédés

Niveau d'expérience : expérience de 3 à 5 ans en R&D dans le secteur de transformation de la viande.

Permis de conduire B et Véhicule obligatoire (site est non accessible en transport en commun).

Qualités recherchées :

Méthodique, pragmatique, autonome, curieux et dynamique seront des atouts pour réussir dans les projets qui vous seront confiés.

Rémunération : selon expérience

Autres avantages : Intéressement/Participation/Mutuelle 30% salarié-70% employeur/Bons d'achat produits/Chèques cadeaux fin d'année/CE

Envoyer CV + Lettre de motivation par mail à l'attention de Sarra ZGARNI-SELLA :
sarrazs@isladelice.com