



CHEF DE PROJET RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT AMELIORATION, CDI – TEMPS PLEIN – STATUT AGENT DE MAITRISE

Entreprise

BURGARD, PME de 200 salariés

Basée à Hoerd (15 min au nord de Strasbourg)

Activités : Industriel agro-alimentaire : fabrication de pains, produits apéritifs et sandwich

Missions principales

1/ Optimiser les recettes, matières premières et produits finis dans des objectifs de coûts, d'amélioration de la qualité et de gain de productivité.

- ✓ Détecter et centraliser le besoin (client, production, achat, tendances,...)
- ✓ Elaborer les recettes, échantillons, fiches techniques, prix de revient,... en conformité avec l'outil de production et avec la réglementation en vigueur
- ✓ Référencer de nouvelles matières premières
- ✓ Communiquer en interne et vers les clients
- ✓ Assurer le paramétrage, la communication et la documentation pour une bonne mise en production
- ✓ Suivi sensoriel de la gamme de produits développés et de la concurrence

2/ Suivi clients MDD : Gestion de toutes les étapes de développement des nouveaux produits depuis leur conception et jusqu'à leur lancement auprès des clients.

Compétences requises

- ✓ Expérience minimum exigée: 1 à 5 ans (hors stage) dans un service R&D ou Qualité
- ✓ Bac + 5 minimum
- ✓ Qualités nécessaires : moteur, dynamique, rigoureux, organisé, méthodique
- ✓ Compétences indispensables : gestion multi projets, anticipation, prise de recul, approche économique, communication

Place du poste dans l'organisation

Sous la responsabilité du responsable R&D

Remplacement

Par un autre chef de projet.

Relations internes / externes

Internes : Tous les services.

Externes : Fournisseurs alimentaire et emballage, clients

Contact

Lucas LEFRANC, Responsable Projets R&D MDD
ZI Avenue de l'Europe – 67725 HOERDT
Tél : 03 90 29 04 91 - Mail : llefranc@bretzelburgard.fr

