

- Alternant R&D (H/F) -

LIEU :

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56
Basée dans le Sud Morbihan, tout proche de Vannes

TYPE DE CONTRAT :

Contrat d'alternance

VOS MISSIONS :

- ✓ Vous participez à l'analyse des briefs clients
- ✓ Vous sélectionnez des matières premières appropriées pour les mises au point ;
- ✓ Vous réalisez la mise au point et l'échantillonnage des recettes et vous mettez en situation les produits développés ;
- ✓ Vous réalisez des tests de vieillissement/détermination de DLC
- ✓ Vous organisez les séances de dégustation ;
- ✓ Vous participez aux phases d'industrialisations de certains produits que vous avez développés.

VOTRE PROFIL :

De formation supérieure, vous justifiez idéalement d'une première expérience en IAA lors d'un stage ou d'un emploi saisonnier.

Vous montrez également un réel intérêt pour la cuisine et la R&D.

Compétences requises :

- Rigueur, méthode, organisation et curiosité
- Autonomie et réactivité
- Sens de la communication et aptitude au travail en équipe
- Maîtrise de l'anglais



Expert en solutions culinaires, produits d'enrobage et décors, CAP Solutions Culinaires développe des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients (industriels de l'agroalimentaire et professions de la restauration), en France et à l'étranger.



JEAN FLOCH est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : abattage, découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



6 marques



14 sites de production



2 500 collaborateurs



1,2 MD € de C.A.



35% du C.A. à l'export

POUR POSTULER :

Transmettre CV et lettre de candidature à Mme GUILLAUME – Responsable RH :
À Iguillaume@cap-culinaires.com