

## - Technicien culinaire R&amp;D (H/F) -

**LIEU :**

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56  
Basée dans le Sud Morbihan, 30 min de Vannes

**TYPE DE CONTRAT :** CDI**VOS MISSIONS :**

Rattaché(e) au Responsable R&D, vous assurez au sein d'une équipe de 8 personnes les missions suivantes :

- Vous assurez la formulation des recettes de sauces salées et sucrées, en intégrant les différentes contraintes inhérentes à l'entreprise et au brief produit,
- Vous sélectionnez des matières premières appropriées,
- Vous assurez la mise au point et l'échantillonnage des recettes dans le respect des délais et du bon fonctionnement général du laboratoire,
- Vous élaborez les dossiers techniques des produits en développement,
- Vous apportez votre expertise culinaire dans le cadre des dégustations ou de représentation en interne ou externe,
- Vous participez aux phases d'industrialisation de certains produits que vous avez développés.

**VOTRE PROFIL :**

De formation culinaire ou R&D, vous justifiez d'une première expérience en R&D agro-alimentaire et en particulier dans le secteur culinaire (sauces, plats cuisinés, restauration).

Vous montrez un réel intérêt pour la cuisine, les tendances culinaires dans la restauration en France et à l'étranger.

**Compétences requises :**

- Créativité et curiosité
- Rigueur, méthode, organisation
- Autonomie et réactivité
- Sens de la communication et aptitude au travail en équipe
- La maîtrise de l'anglais est un plus

Votre rémunération s'accompagnera d'un pack attractif comprenant un 13ème mois, de l'épargne salariale (Intéressement et Participation), des garanties de protection santé et prévoyance, des RTT, des titres restaurant.



Expert en solutions culinaires, 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 professionnels 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](mailto:Iguillaume@cap-culinaires.com)**