|  |
| --- |
|  |

Vous souhaitez rejoindre une entreprise créative et scientifique impliquée dans le design alimentaire ?

BSA WIBERG by IFF est un fabricant canadien important de mélanges personnalisés offrant des produits prêts à mélanger et de nouveaux ingrédients technologiques (technologies) de notre réseau de production mondial, en utilisant l'empreinte IFF.

Nous sommes basés localement et offrons une distribution nationale avec des installations de production à Montréal, Oakville et Vancouver.

Rejoignez-nous pour appliquer la science et la créativité pour un monde meilleur. Nous repoussons les frontières traditionnelles, nous sommes une force pour un avenir meilleur et plus durable et nous imaginons de nouvelles possibilités pour élargir les opportunités de nos clients.

BSA WIBERG by IFF a une excellente opportunité pour un ***Chargé(e) de projet senior – R&D – Division Viande et Protéine*** dans notre usine de Montréal.

Sous la supervision du chef de la division viande et protéine, le titulaire de ce poste est responsable de participer au développement de mélanges de produits alimentaires plus spécifiquement dans le domaine de transformation des viandes et des protéines végétales d’une part pour répondre à la demande des clients et d’autre part aux initiatives proposées par le département R&D.

**Tâches**

* Développer des mélanges de produits et solutions fonctionnelles pour l’industrie alimentaire et principalement pour la transformation des viandes et le développement des produits végétariens. Effectuer les tests nécessaires au laboratoire R&D.
* Préparer les prototypes de produits et effectuer des tests en laboratoire pilote.
* Se tenir informé des nouveaux ingrédients disponibles sur le marché pour être éventuellement utilisés dans l’amélioration de produits existants et le développement de nouveaux produits innovants
* Participer à l’évaluation de nouveau ingrédients et de nouveaux fournisseurs.
* Collaborer étroitement avec les équipes C&D de IFF/N&B.
* Mettre à profit les produits disponibles à l’intérieur du groupe IFF/N&B.
* Assister techniquement les clients et les représentants techniques, incluant des présentations tant à l’interne qu’à l’externe
* Effectuer l’entrée de formules dans le système informatique et apporter les modifications lorsque nécessaire.
* Élaborer les listes d’ingrédients pour chacun des nouveaux produits développés et s’assurer que celles-ci correspondent aux règlements en vigueur.
* Maîtriser le système informatique.
* Préparer et rédiger les rapports reliés aux tests effectués.
* S’assurer de la conformité des échantillons envoyés aux clients.
* Vérifier les formules et les listes d’ingrédients de produits expérimentaux.
* Assister le contrôle de qualité (lors de supervision de production).
* Développer et déguster des assaisonnements pour toutes les catégories de viandes.
* Assister le chef de division dans la réalisation de diverses tâches connexes au poste

**Exigences requises :** BAC en Science et technologie des aliments ou toute autre discipline connexe, Connaissance des ingrédients et solution fonctionnelle de la transformation des viandes est obligatoire, Expérience de 5 ans minimum dans le domaine de la viande, Connaissance de la législation canadienne, Maîtrise des calculs pour déterminer les valeurs nutritionnelles et les ingrédients normés dans les produits finis, Bilinguisme obligatoire, Bonne connaissance de Word, Excel et Power Point.

**QUALITÉS RECHERCHÉES** : Fiabilité, intérêt à apprendre, autonomie, rigueur, méthode, initiative, jugement, sens de l’organisation, patience.

**Nous offrons une gamme complète d’avantages sociaux et de bénéfices tels que :** Assurance-vie, Assurance invalidité, Assurance médicament, Assurance dentaire, Congés de maladie payés, Fête de l’employé chômée et payée, Boni lié à la participation aux bénéfices et à la performance, Boni de Noël, Uniformes fournis par l’entreprise (Employés de production), Stationnement aux employés, Salle de conditionnement physique pour les employés, Activités sociales.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**EMploi TEMPS PLEIN - SALAIRE à discuter**

**cE POSTE est situé AU 6005 BOULEVARD COUTURE, mONTRÉAL, QUÉBEC h1p 3e1**

Envoyer votre c.v. par courriel au ressourceshumaines@bsa.ca ou par télécopieur au (514) 852-6132

Veuillez noter que seuls les candidats retenus seront contactés.