

## **Chef(fe) de projet R&D et assistant(e) qualité**

### **Description du poste**

SAS Patrelle est une entreprise agroalimentaire familiale spécialisée dans la fabrication et le conditionnement de produits de confiserie. L'entreprise est présente en France et à l'export, en sa marque propre mais aussi pour la grande distribution.

L'entreprise est certifiée IFS, et a aussi développé une gamme bio certifiée par ECOCERT.

Nous sommes à la recherche un (une) chef(fe) de projet R&D et assistante pour un CDI avec prise de poste immédiate.

Sous la responsabilité de la Direction et de la responsable qualité et en relation directe avec les responsables de l'entreprise ainsi qu'avec les clients et fournisseurs, vos missions seront :

### **Les missions**

- Participer aux projets de développement de nouveaux produits, de la conception en laboratoire à la réalisation des produits sur ligne :
  - Réaliser le sourcing des matières premières.
  - Réaliser les essais en laboratoire puis organiser les dégustations et y participer.
  - Rédiger les rapports et communiquer les résultats auprès des services concernés dans le projet.
  - Participer à l'industrialisation des produits en coordination avec les services techniques et le service qualité.
  - Réaliser le suivi des tests de vieillissement des produits.
  - Participer aux contrôles qualité nécessaires avant la mise sur le marché des produits.
  - Participer au suivi des créations des emballages, de l'éco-conception à la validation réglementaires du packaging.
    - Définir les caractéristiques des produits en lien avec la responsable qualité, en respectant les délais et les contraintes réglementaires.
    - Travailler à l'amélioration continue des produits. Suivre les indicateurs qualité internes.
    - Effectuer le suivi client (préparation des échantillons, réponse aux appels d'offres, spécificités des cahiers des charges...) et être force de proposition.
    - Réaliser les veilles sur les innovations produits et matières premières.

Vous évoluerez de manière autonome dans la gestion des projets R&D, dans la planification des objectifs en lien avec notre service commercial.

### **Compétences requises**

- Connaissance du référentiel IFS
- Expérience souhaitée sur un poste similaire, en industrie agroalimentaire
- Polyvalence, créativité, rigueur et autonomie

**Rémunération** : selon profil

**Avantages possibles :** Environnement de travail agréable à 400m de la mer. Pas de travail le weekend.  
Equipe jeune et dynamique.

**Praticité :** Permis B recommandé

Ville de Caen à 35km

Transports en commun possibles

Type d'emploi : Temps plein, CDI

Horaires :

- Du lundi au vendredi
- Travail en journée

Lieu du poste : En présentiel