



GENERAL MILLS

Titre du poste:	Agent R&D
Département:	R&D
Supérieur immédiat :	Scientifique Alimentaire Sénior
Localisation:	General Mills Canada – St-Hubert, Québec
Type d'emploi:	Permanent/Temps plein

DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE

Êtes-vous intéressé à travailler pour General Mills Canada et faisant partie d'une entreprise exceptionnelle qui fait partie des marques les plus aimés dans le monde? Avec près de 18 milliards de dollars en ventes à l'international, plus de 41 000 employés internationaux, des marques mondiales de qualité supérieure et une culture de l'excellence et de l'innovation, General Mills est un lieu passionnant à travailler!

Chez General Mills Canada, nous sommes une source importante de croissance et de développement pour une société primée qui vend des produits alimentaires aux consommateurs dans plus de 100 pays à travers le monde. Notre entreprise est entraînée par la passion et un engagement envers l'excellence. Lorsque vous rejoignez la famille General Mills, vous dites au monde que vous êtes parmi les meilleurs.

RESPONSABILITÉS PRINCIPALES:

Le (la) titulaire du poste aura pour mission la coordination et réalisation opérationnelle des projets R&D pour les marques Liberté et Yoplait. Il/Elle est l'interface R&D locale pour le site de St-Hubert, nos usines et nos sous-traitants. Il/Elle apportera le support nécessaire à l'équipe R&D basée aux États-Unis sur leurs projets via des échanges réguliers. Son activité concerne aussi bien des projets de rénovation, innovation ou productivité.

- Orienter et supporter localement l'équipe R&D basée à Minneapolis : mise en place d'outils pour gérer l'activité au quotidien, communication fréquente avec l'équipe;
- Développer des nouvelles recettes en laboratoire dans le cadre des projets de rénovation, innovation ou productivité;
- Établir les formulations et assurer la réalisation des échantillons pour les différents clients internes ou externes;
- Réaliser les mesures analytiques (texture, acidité, morceaux de fruits, etc.) suite aux essais R&D et valider la durée de vie des produits;
- Établir un planning des tâches R&D sur les projets qui lui sont confiés et en effectuer le suivi;
- Effectuer la planification avec les usines pour les essais industriels et participer ou superviser les essais pour les équipes basées aux États-Unis. Rédiger les rapports détaillés d'essais et communiquer les conclusions aux différents intervenants;
- En collaboration avec le département marketing, apporter des suggestions et des conseils techniques concernant le développement des nouveaux produits, organiser des dégustations régulières avec les équipes marketing et participer aux réunions projets;



.....
GENERAL MILLS

- Participer à la conduite des tests consommateurs;
- Effectuer la coordination des envois de produits pour d'autres pays dans le cas d'initiatives globales;
- Assurer la veille des nouveaux produits sur le marché canadien;
- Superviser l'activité de l'équipe R&D locale.

QUALIFICATIONS:

- DEC en science et technologies des aliments;
- Expérience dans la R&D alimentaire de minimum 8 ans dont au moins une expérience significative dans une grande entreprise;
- Savoir travailler dans une organisation matricielle et avec des équipes à distance;
- Excellente maîtrise du français et de l'anglais (oral/écrit);
- Posséder une voiture pour les déplacements fréquents (prévoir 1 à 2 jours par semaine à l'usine de St-Hyacinthe;

POUR POSTULER, VEUILLEZ CLIQUER SUR LE LIEN SUIVANT : <http://smrtr.co/1Jrwb15>