

Technicien(ne) Recherche et Développement

Baxters Canada inc. est à la recherche d'un(e) Technicien(ne) Recherche et Développement pour un remplacement de 10-12 mois. Ce poste est disponible immédiatement. L'entreprise se spécialise dans la transformation de produits alimentaires à longue conservation. Ses activités sont principalement réparties dans la préparation de produits alimentaires en conserves (soupe, sauce, etc.) et dans la préparation de repas et de desserts en sachets flexibles. Si les défis vous intéressent, une belle opportunité de carrière vous attend.

Relevant du Directeur technique, le(la) Technicien(ne) Recherche et Développement sera appelé(e) à :

- Planifier et organiser des essais et déterminer la disponibilité des ingrédients ;
- S'assurer de la faisabilité, de l'intégrité des recettes, des méthodes, et procédés thermiques utilisés pour le bon fonctionnement des projets sous sa responsabilité ;
- Préparer des formules expérimentales et prototypes selon des critères spécifiques (Exemple : Valeurs nutritionnelles, allégation, saveur particulière..) ;
- Exécuter des essais à l'usine pilote et en laboratoire ;
- Assurer le maintien de l'inventaire et la disposition physique des matières premières utilisées en usine, ainsi que de l'équipement nécessaire à l'opération du laboratoire selon les normes d'Assurance Qualité ;
- Assurer le maintien des inventaires des prototypes réalisés des différents projets en cours ;
- Assurer le maintien et l'intégrité de l'équipement du laboratoire et de l'usine pilote ;
- Participer à l'exécution des dégustations et présentations de produits ;
- Effectuer l'évaluation organoleptique de produits et fournir des recommandations ;
- Participer aux mises en marche de production ;
- Procéder à l'analyse physique des tests (pH, viscosité, vacuum, solides solubles, poids drainés, etc...) au besoin ;
- Envoyer des échantillons aux clients (Préparation, etc.) ;
- Procéder à l'évaluation de nouvelles matières premières en collaboration avec le Directeur technique et le département des achats ;
- Assurer le maintien à jour de la liste des projets pour l'année en cours destiné aux crédits d'impôt pour la recherche & le développement.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Avoir complété une formation collégiale en technologie alimentaire, ou toutes combinaisons d'études et d'expériences équivalentes.
- Minimum de 2 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire.
- Très bonne connaissance de la « chimie » des aliments, de la microbiologie et des procédés de transformation et de conservation des aliments.
- Très bonne connaissance de la réglementation propre au domaine de l'alimentaire.
- Bonne connaissance du système de qualité HACCP
- Bonne compréhension et connaissance des procédés thermiques de stérilisation des aliments.
- Bonne connaissance des logiciels informatiques de base (Microsoft office)
- Bonne connaissance du français et de l'anglais, à l'oral comme à l'écrit.
- Fortes habiletés de communication à l'écrit et à l'oral.
- Avoir un bon esprit de synthèse et d'analyse pour tenir compte des divers paramètres et prendre des décisions éclairées.
- Très bonne résistance au stress et capacité d'exceller dans un environnement en constant mouvement où la pression est forte.

Si vous êtes intéressés par ce poste, veuillez faire parvenir votre candidature à Madame Sylvie Trépanier, Directrice des ressources humaines, au plus tard le 14 février 2016, par courriel au : sylvie.trepanier@baxters.com ou à l'adresse suivante :

Madame Sylvie Trépanier
Directrice des ressources humaines
Baxters Canada inc.
4800 Avenue Pinard
St-Hyacinthe (Qc) J2S 8E1