



Life Science Nutritionals (LSN) a été fondée en 1999. La société se spécialise dans la fabrication, la vente, la commercialisation et la distribution de vitamines et de suppléments nutritionnels gélifiés à base de pectine et de gélatine. Nous comptons 80 employés répartis à notre siège social Santa Cruz Nutritionals situé à Santa Cruz, Californie et notre centre de fabrication situé au Québec. Nos principales marques sont Iron Kids et Adult Essentials. Celles-ci sont distribuées par les principaux détaillants à travers le pays. De plus, nous proposons des produits personnalisés pour des clients en Amérique du Nord et sur les marchés mondiaux. Les produits novateurs de LSN ont remporté plusieurs prix importants tels que le prix du meilleur nouveau produit de Canadian Living. En 2011, LSN s'est classée au 16^e rang parmi les entreprises affichant l'expansion la plus rapide au Canada, puis au 10^e rang en 2012 et au 2^e rang en 2014.

Chef senior de la recherche et du développement

Acton Vale (Québec)

Relevant du Directeur, Innovation et développement de produits, le chef senior de la recherche et du développement doit faire preuve d'efficacité en matière de développement de produits, soutenir le département des opérations, et rechercher sans cesse à améliorer les coûts (produits finis et matières premières). Nous sommes à la recherche d'une personne qui a une passion pour le développement de produits novateurs de qualité, et qui est très motivée et axée sur les résultats, et apte à travailler dans un milieu dynamique.

Principales fonctions :

- Assurer la responsabilité du développement de produits et de l'innovation dans tous les secteurs du moulage de l'amidon. Plus particulièrement en probiotiques (peut inclure les vitamines, les minéraux, les fibres, etc..) à base de gélatine et pectine.
- Diriger et superviser le développement de produits; des essais en cuisine laboratoire, à la phase pilote, jusqu'à la production initiale.
- Harmoniser le développement de produits avec les tendances et les besoins du marché.
- Travailler directement avec les fournisseurs d'ingrédients pour tester et développer des ingrédients novateurs à commercialiser.
- Travailler en étroite collaboration avec les fournisseurs de saveurs afin de constamment améliorer la saveur des produits.
- Travailler en étroite collaboration avec l'équipe de commercialisation au développement de produits dans le domaine du moulage de l'amidon.
- Travailler directement avec l'équipe des opérations afin d'augmenter l'efficacité de production et la qualité des produits finis.
- Approfondir les connaissances de l'équipe des opérations.
- Au besoin, assurer la liaison avec l'équipe de l'AQ pour que les nouveaux produits répondent aux lignes directrices et procédures de CQ et AQ.
- Assurer la liaison avec l'équipe de l'AQ en ce qui a trait à l'examen et l'approbation de nouveaux ingrédients de base.
- Participer à l'examen des étiquettes afin de s'assurer que les produits répondent aux exigences d'étiquetage.
- Travailler en étroite collaboration avec le service des achats et les fournisseurs d'ingrédients afin de maintenir nos produits à un coût concurrentiel.
- Diriger le service de développement de produits de sorte que toute l'information soit recueillie de façon

adéquate (ingrédients, main-d'œuvre, bons de travail, bons de commande, etc.) pour utilisation dans la déclaration de revenus (SR&ED).

- Travailler en étroite collaboration avec les clients dans le cadre du processus de développement de produits
- Superviser une équipe de deux techniciens en R. et D.

Exigences :

- Diplôme universitaire en sciences de l'alimentation, technologie alimentaire, science de la nutrition ou l'équivalent. (obligatoire)
- Au moins 5 à 7 d'expérience professionnelle en R. et D. au sein de l'industrie des probiotiques ou alimentaire
- Excellentes aptitudes à s'exprimer en français et en anglais, à l'oral comme à l'écrit (obligatoire)
- Expérience en fabrication et en gestion (projets et personnes)
- Solide leadership, responsable, bonne approche client et créativité
- Capacité de travailler de façon indépendante et au sein de l'équipe de gestion
- Excellentes aptitudes pour la résolution de problèmes et la prise de décisions
- Compétences exceptionnelles en gestion du temps et de projets, excellent sens de l'organisation et capacité à accomplir plusieurs tâches en même temps

Conditions de travail :

- Permanent à temps plein
- Nombre d'heures par semaine : 37,5
- Salaire proportionnel à l'expérience
- Vacances : 3 semaines
- Avantages sociaux après 3 mois
- Date prévue d'entrée en poste : immédiatement

Lieu de l'emploi :

Life Science Nutritionals Inc.
1190, rue Lemay
Acton Vale, QC
J0H 1A0

Les personnes intéressées sont invitées à faire parvenir leur résumé à Frédéric Girouard par courriel : HR@lsnutr.com