



Les Ingrédients Alimentaires BSA Inc. 6005 boul. Couture, Montréal, Québec H1P 3E1

CHARGÉ DE PROJET – R & D

Les Ingrédients Alimentaires BSA Inc. a été fondée en 1989 avec comme premier objectif d'offrir au marché de la transformation des aliments une approche différente axée sur un service technique répondant aux besoins de chaque client et sur des produits de qualité supérieure. Au fil des ans, Les Ingrédients Alimentaires BSA Inc. s'est démarquée et est devenue un leader dans son domaine. L'entreprise a mis sur pied une usine de fabrication de mélanges personnalisés pour le marché indien. Aujourd'hui, Les Ingrédients Alimentaires BSA Inc. a plus de 155 personnes qui travaillent à vous servir et à vous offrir le meilleur service.

Sous la supervision du Coordonnateur recherche et développement, le titulaire de ce poste est responsable de la recherche et du développement de mélanges d'ingrédients alimentaires.

EXIGENCES

- Se conformer aux règlements des bonnes pratiques de fabrication (BPF) applicables dans l'usine.
- Suivre les politiques de la compagnie.
- Suivre les instructions du manuel d'engagement de la qualité.

TÂCHES

- Assister la coordonnatrice dans la réalisation de diverses tâches.
- Assister techniquement le département des ventes, du service à la clientèle, le département des achats, le contrôle qualité et la production. (selon ces compétences)
- Assister techniquement les clients. (Clients spécifiques)
- Effectuer l'entrée de formules dans le système informatique et apporter les modifications lorsque nécessaire.
- Effectuer la recherche et le développement de mélanges d'ingrédients pour l'industrie alimentaire et principalement pour la transformation des viandes.
- Effectuer les tests nécessaires au développement de produit.
- Effectuer une bonne gestion des projets en cours. (respect des échéanciers et communication avec les représentants).
- Élaborer les listes d'ingrédients pour chacun des nouveaux produits développés et s'assurer que celles-ci correspondent aux règlements en vigueur.
- Être à l'affût des informations techniques nouvelles, d'ingrédients nouveau et de tendances nouvelles.
- Maîtriser le système informatique.
- Préparer et rédiger les rapports reliés aux tests effectués.
- Rechercher et évaluer de nouveaux ingrédients et de nouveaux fournisseurs.
- Rédiger les rapports nécessaires à la réclamation des crédits RS & DE
- S'assurer de la conformité des échantillons envoyés aux clients.
- S'assurer de la qualité du travail effectué dans son département.
- Vérifier les formules et les listes d'ingrédients de produits expérimentaux.
- Assister le contrôle de qualité à résoudre des problèmes de production. (erreur de pesée, produit retravaillé, supervision d'une production)
- Préparer les prototypes de produits et effectuer des tests en laboratoire pilote.
- Assurer l'intérim (la réalisation) la technicienne en Recherche & Développement lors de son absence.
- Évaluation et suivi des dossiers liés aux matières premières dans le cadre de l'harmonisation avec le groupe de Frutarom et aux objectifs lié au besoin de matière première.
- Toutes autres tâches connexes au poste.

EXIGENCES REQUISES : Connaissance des ingrédients et de la transformation des viandes est un atout, BAC en Science et technologie des aliments toute autre discipline connexe, Expérience de 3 ans minimum dans le milieu alimentaire et en développement de produits, Expérience de recherche dans le domaine des viandes – un atout important, Bilinguisme, Bonne connaissance de Word, Excel et Power Point.

QUALITÉS RECHERCHÉES : Autonomie, créativité, initiative, rigueur, méthode, jugement, entregent, sens de l'organisation, patience, polyvalence, bonne communication.

AVANTAGE : Puisque notre réussite repose essentiellement sur la qualité et le dévouement du personnel qui y travaille, nous nous assurons également de prendre soin d'eux et leur offrir «**TOUT CE QU'IL Y A DE MIEUX**».

NOUS OFFRONS UNE GAMME COMPLÈTE D'AVANTAGES SOCIAUX TELS QUE : Assurance-vie, Assurance médicament, Assurance dentaire, Congés de maladie payés, Fête de l'employé chômeé et payée, Boni lié au programme de mérite, Boni de Noël, Uniformes fournis par l'entreprise (Employés de production), Stationnement pour les employés, Salle de conditionnement physique, Activités sociales.

JOIGNEZ-VOUS DONC À NOTRE ÉQUIPE PROFESSIONNELLE ET DYNAMIQUE QUI PRÔNE LES VALEURS SUIVANTES : Le respect des autres, l'autonomie et l'initiative, l'entraide, la collaboration et le partage, le souci du travail de qualité, le sentiment d'appartenance à l'équipe, l'incitation à l'innovation.

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

Veuillez noter que le présent affichage permettra de combler des besoins, seuls les candidats retenus seront contactés. Le genre masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le contenu.