



Depuis plusieurs décennies, Barry Callebaut écrit l'histoire dans le domaine de la fabrication de produits alimentaires à base de cacao et de chocolat. Première qualité et service hors pair, voilà ce que nous sommes.

Barry Callebaut c'est une entreprise en croissance soutenue qui offre des opportunités d'avancement. C'est près de 60 sites de production, qui compte 11,000 employés répartis dans plus de 32 pays, dont un établissement impressionnant à St-Hyacinthe au Québec.

Barry Callebaut de St-Hyacinthe recherche actuellement un
Assistant technique R&D – Temporaire 14 mois

Sommaire des responsabilités :

Sous la responsabilité du Directeur R&D, le titulaire de ce poste sera responsable de supporter et d'assister les gestionnaires de projets R&D dans la création de nouveaux items. La personne dans ce poste devra maintenir une organisation efficace de son temps et devra gérer l'administration des données de créations fournies par les différents gestionnaires de projets. Il participera aussi à l'élaboration de certaines recettes afin de répondre aux demandes des clients.

Nature et étendue de la fonction :

- Participer activement à l'élaboration des recettes : contre-types, adaptation de recettes existantes ou nouvelles recettes et être capable de prendre des décisions pour l'avancement de certains projets;
- Travailler en collaboration avec les gestionnaires de projets et les techniciens R&D sur l'évaluation de certains échantillons ainsi qu'établir de bonnes interactions avec les équipes R&D, les Ventes, les Opérations et la Qualité afin d'assurer l'avancement des projets et des demandes de créations;
- Recueillir toutes les données nécessaires à la création de différentes catégories d'items reliés aux projets R&D internes ou externes;
- Fournir un soutien technique aux Ventes ou aux membres de l'équipe R&D pour la recherche d'items existants pouvant répondre aux besoins des clients;
- Répondre certaines questions techniques provenant de départements internes;
- Compiler des données, faire des analyses et créer des rapports simples sur certains projets en cours;
- Participer activement à certains projets spéciaux au côté de gestionnaires de projets R&D ou autres départements;
- Contribuer à maintenir la sécurité du produit en adoptant des comportements répondant aux exigences définies.

Exigences du poste :

- Baccalauréat en science et technologies des aliments ou en génie alimentaire ou Diplôme technique (DEC) dans un domaine pertinent (Transformation des aliments, Chimie, Microbiologie ou autre domaine connexe);
- 2 ans d'expérience pertinente dans l'industrie alimentaire; la connaissance du secteur de la confiserie est un atout;
- Dynamisme et capacité à travailler sous pression et à gérer plusieurs projets simultanément;
- Excellent esprit d'équipe, aptitudes en communication et relations interpersonnelles;
- Sens analytique solide et flexibilité;
- Bonne maîtrise de l'anglais (écrit et parlé);
- Connaissance approfondie du logiciel Excel;
- Connaissance des logiciels SAP et PowerPoint, un atout.

Veillez svp postuler via notre site web avant le 21 décembre 2018 en cliquant sur le lien

suivant : <https://career5.successfactors.eu/sfcareer/jobreqcareer?jobId=53381&company=BARCALPRD&username=>