



LIFE SCIENCE NUTRITIONALS

Formulateur R&D – Innovation (upstream)

Statut : Permanent

Horaire : Temps Plein – Lundi au Vendredi

Quart de travail : Jour – Horaire Flexible

Nombre d'heures par semaine : 37,5

Chez Life Science Nutritionals, nous croyons que votre santé est votre plus grand atout. C'est pourquoi nous nous engageons à développer des produits nutritionnels qui offrent une qualité sans compromis et des bienfaits sur la santé. En formulant des produits basés sur une science moderne et une technologie innovante, nous sommes en mesure de proposer une gamme unique de produits avec une véritable valeur nutritionnelle pour aider les gens à vivre une vie plus saine et plus épanouissante.

Afin de soutenir la croissance de l'entreprise, nous avons créé un nouveau poste pour notre département de recherche et développement.

Description du poste :

Le formulateur R&D Innovation (upstream) est un poste de recherche et développement (R&D) de niveau expert. Il est responsable de la recherche, du développement et du lancement de nouveaux produits et d'extensions de gamme de produits en collaboration avec les ventes, le marketing et les clients. Sous la supervision du directeur R&D, ce poste interagit étroitement avec les fournisseurs, les clients et de nombreux autres départements de l'entreprise. Il maintient un contact étroit avec les fournisseurs pour identifier les nouveaux ingrédients et les tendances. Ce poste fournit également des services techniques aux clients et aux autres départements de l'entreprise.

Tes responsabilités au sein de notre entreprise seraient de :

- ❖ Piloter la planification stratégique des projets d'innovation d'avant-garde;
- ❖ Développer de nouveaux produits innovateurs (en format de gélifiés / gummies), y compris la formulation, le travail de laboratoire (fabrication d'échantillons à petite échelle) et la mise à l'échelle jusqu'à la production finale;
- ❖ Rechercher, étudier et évaluer les tendances actuelles de nouveaux ingrédients et processus pour rester au courant de la technologie et des avancées, avec focus principal sur les prébiotiques, probiotiques et post-biotiques;
- ❖ Travailler étroitement avec l'équipe en place afin d'optimiser la qualité des produits et les spécifications, les paramètres de contrôle de la qualité et les exigences en matière de tests de stabilité;
- ❖ Réviser les procédés et les produits existants afin réduire les coûts et maximiser les profits dans le but de soutenir les objectifs financiers de l'entreprise;
- ❖ Assister à des salons professionnels et à d'autres réunions et événements hors site, au Canada et aux États-Unis, quelques fois par année;
- ❖ Représenter l'organisation R&D lors de réunions d'équipe interfonctionnelles internes et de réunions clients externes;
- ❖ Travailler en collaboration avec le directeur et la coordonnatrice de la R&D, pour la formation de groupe, le leadership et les responsabilités de gestion budgétaire.



LIFE SCIENCE NUTRITIONALS

En échange de ta contribution, tu obtiendras :

- Un salaire compétitif;
- La possibilité de faire du télétravail en mode hybride;
- Des assurances collectives avantageuses;
- Un programme REER-RPDB;
- De la formation continue;
- De l'accompagnement professionnel de la part de l'équipe en place;
- De la diversité dans tes fonctions pour éviter l'ennui;
- Des activités sociales organisées par notre comité social;
- Des défis stimulants;
- La possibilité de contribuer dans une entreprise en pleine croissance;
- Un employeur ouvert, à l'écoute et qui reconnaît le travail de ses employés;
- Un environnement de travail humain et agréable;
- Un horaire flexible qui concilie la vie travail-vie personnelle;
- Un programme d'aide aux employés.

Les qualifications dont tu as besoin sont de :

- ✓ Baccalauréat en sciences et technologie des aliments, DEC en technologie des procédés et qualité des aliments, ingénieur (en lien avec le secteur des sciences) ou autre formation pertinente;
- ✓ 5 à 10 ans d'expérience professionnelle dans l'industrie alimentaire ou des produits de santé naturels, avec au moins 5 ans en R&D;
- ✓ Science alimentaire éprouvée et connaissances connexes;
- ✓ Connaissances des prébiotiques, probiotiques, post-biotiques et autres ingrédients actifs couramment utilisés dans les produits de santé naturels (vitamines, minéraux, extraits botaniques, etc...);
- ✓ Maîtrise de l'informatique - Microsoft Office (Outlook, Excel, SharePoint);
- ✓ Bilingue (français et anglais parlé et écrit).

Le candidat idéal possèdera :

- Des compétences en leadership, un bon esprit d'équipe, sera positif et passionné;
- Un esprit d'analyse très développé, une capacité d'innovation et de créativité;
- D'excellentes capacités d'organisation et de rigueur, de communication (verbale et écrite) et d'initiative;
- Une capacité à travailler sous pression, de la flexibilité et une bonne adaptation au changement;
- Une capacité d'ajuster rapidement les priorités de travail pour répondre à l'évolution des demandes.

Veuillez faire parvenir votre CV à rh@lsnutr.com