OPTINERISRH

https://www.optinerisrh.fr/poste/responsable-recherche-et-developpement-h-f-23/

RESPONSABLE RECHERCHE DEVELOPPEMENT H/F (23)

ET

Description

OPTINERIS RH, cabinet de conseil en ressources humaines, intervient au sein du groupe Optineris afin d'accompagner les entreprises dans leurs enjeux RH depuis 20 ans.

L'expertise de nos consultants, alliée à la force de notre réseau nous permet de répondre à toutes les solutions RH de manière qualitative et certifiée.

Partenaire RH, nous accompagnons l'ensemble des salariés par le biais de la détection, l'évaluation et le développement des compétences.

Nous recrutons pour l'un de nos clients, PME régionale spécialisée dans la fabrication de produits sucrés (moelleux, financiers, fondants) située en Creuse (23), un Responsable Recherche et Développement H/F en CDI.

Opportunité passionnante au sein d'une entreprise dynamique, vous serez le moteur de projets innovants, de la conception à la mise en production , et jouerez un rôle clé dans la transformation et l'amélioration des processus.

Responsabilités

Rattaché(e) au Directeur de Site, vous aurez pour missions de :

- Analyser les besoins clients : Identifier et définir les demandes, analyser les besoins et proposer des solutions innovantes et adaptées.
- **Proposer et sélectionner des projets** : Choisir les projets en fonction des besoins du site et de sa stratégie, et piloter leur exécution.
- **Gérer les projets** : Planifier, coordonner et suivre les projets en respectant les délais, les budgets et les ressources allouées, tout en assurant un reporting régulier.
- Innover et tester : Concevoir, tester et qualifier de nouvelles matières premières et emballages, mener des essais industriels et transférer les résultats aux équipes de production.
- Former et accompagner : Apporter votre expertise technique, former les différents intervenants du projet et répondre aux demandes clients.
- Caractériser les produits : Réaliser des tests de vieillissement, évaluer les valeurs nutritionnelles et analyser les rendements.
- **Documenter et mettre à jour** : Rédiger et maintenir à jour la documentation technique des produits et des processus.
- **Collaborer avec le service achats** : Assurer le sourcing et le référencement des matières premières et emballages.
- Participer à l'élaboration des coûts : Travailler avec les services production et contrôle de gestion pour déterminer les coûts de revient industriels.
- Assurer une veille technologique : Rester informé des évolutions produits/processus, réglementations et tendances concurrentielles.

Vous assurerez ces missions en respectant les normes QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) et en pilotant des projets d'amélioration continue des produits et des processus.

Organisme employeur OPTINERIS RH

Type de poste

Temps plein

Date de début du poste

Dès que possible

Durée du contrat

CDI

Secteur

Industrie agroalimentaire

Lieu du poste

La Celle Sous Gouzon

Salaire de base

A partir de 35000K

Date de publication

17 juillet 2024

Qualifications

Vous êtes titulaire d'un diplôme d'ingénieur en agroalimentaire ou d'une qualification équivalente, et vous avez déjà démontré votre expertise à un poste similaire, dans le secteur agroalimentaire idéalement.

Vous avez une excellente capacité à travailler en équipe et à gérer des projets, en fédérant autour de vous grâce à votre leadership naturel, votre sens de l'écoute et votre présence sur le terrain.

Nous recherchons une personne dotée d'une grande force de proposition et d'une proactivité remarquable, capable d'anticiper les besoins et de mettre en place des solutions innovantes.

Votre curiosité intellectuelle et votre adaptabilité vous permettent de vous épanouir dans des environnements en constante évolution.

Dans le cadre de notre politique de recrutement et de diversité, nous étudions, à compétences égales, toutes les candidatures dont celles de personnes en situation de handicap.

Avantages du poste

- Un 13ème mois
- Une prime d'intéressement
- Un salaire attractif : Entre 35 000€ et 38 000€ brut par an, selon votre profil et votre expérience.

Intégrez une entreprise en pleine croissance où l'innovation est au cœur des projets. Vous aurez l'opportunité de travailler sur des projets variés et stimulants, dans un environnement dynamique et collaboratif. Si vous êtes passionné(e) par l'agroalimentaire, curieux(se), et prêt(e) à relever de nouveaux défis, ce poste est fait pour vous !