



AFFICHAGE DE POSTE - EXTERNE

Technicien(enne) Alimentaire R&D

Statut : Poste permanent à temps complet

Emplacement : Saint-Hubert

Envie d'un défi savoureux? Groupe Foodarom vous permettra de déployer pleinement votre potentiel. Chez nous, une nouvelle saveur est à l'honneur chaque jour! Nous sommes des créateurs d'arômes sur mesure. Nous desservons les industries de produits agroalimentaires, pharmaceutiques et nutraceutiques.

Notre environnement multiculturel croît grandement en la richesse de la diversité et de la différence. Avec plus de 125 employés répartis sur cinq sites à travers l'Amérique du Nord et l'Europe, nous sommes une entreprise en forte croissance qui carbure aux défis stimulants. Nous faisons également partie du groupe Glanbia Plc, un groupe mondial de nutrition présent dans 32 pays. Glanbia occupe des positions de leader sur le marché de la nutrition sportive, du fromage, des ingrédients laitiers, des ingrédients non laitiers de spécialité et des prémélanges de vitamines et de minéraux. Les produits Glanbia sont vendus ou distribués dans plus de 130 pays.

Nous sommes à la recherche de personnes dynamiques possédant une personnalité assumée qui désirent relever les défis les plus fous.

DESCRIPTION DU MANDAT :

Relevant du Directeur R&D Canada, le rôle du **technicien(enne) alimentaire R&D** est de :

- Répondre aux demandes clients reliées aux applications d'arôme dans une matrice alimentaire (produit de consommation);
- Sélectionner et utiliser les arômes dans différentes matrices alimentaires;
- Participer à la mise à jour de la collection standard aromatique;
- Développer diverses recettes d'applications (laitier/boulangerie/boisson alcoolisée ou non), élaborer ou ajuster les recettes.
- Être à l'affut des nouvelles tendances des produits du marché;
- Préparer différents produits qui seront présentés lors de présentations clients et lors d'évènement de l'industrie;
- Offrir le support nécessaire à l'équipe des ventes et aux clients, au besoin;
- Respecter et participer au maintien des valeurs de sécurité alimentaire de l'entreprise en lien avec le système et les standards de qualité mis en place (HACCP / SQF);
- Respecter les BPH / BPF;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

QUALIFICATIONS REQUISES:

- Diplôme d'études professionnelles, de niveau technique ou universitaire dans un domaine relié à l'alimentaire ou aux sciences;
- 1-3 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire (production/transformation, cuisine, mixologie);
- Une expérience dans l'industrie aromatique est un atout.

COMPÉTENCES REQUISES: HABILITÉS ET APTITUDES

- Être bilingue (anglais/français);
- Être capable de gérer efficacement les priorités et à travailler sous pression;
- Être autonome;
- Capacité à résoudre des problèmes;
- Avoir le sens critique et analytique;
- Posséder d'excellentes aptitudes à communiquer;
- Avoir un esprit d'équipe et des aptitudes interpersonnelles.

Le genre masculin est utilisé sans discrimination et uniquement dans le but d'alléger ce texte. Il inclut donc le genre féminin.





Vous croyez être la personne que nous recherchons? Faites-nous-le savoir en nous faisant parvenir votre curriculum vitae, au plus tard le **18 février 2022** à l'adresse courriel suivante : rh@foodarom.com

Ce n'est pas pour vous, mais vous pensez connaître la personne qu'il nous faut? Faites-nous-le savoir, nous serions enchantés de faire sa connaissance!





JOB POSTING - EXTERNAL R&D Food Technician

Status: Full time, permanent position
Location: Saint-Hubert

Looking for a tasty challenge? Foodarom Group will allow you to fully develop your potential. At Foodarom Group, a new flavor is in the spotlight every day! We are creators of custom flavors. We serve the food, pharmaceutical and nutraceutical industries.

Our multicultural environment believes strongly in the richness of diversity and difference. With over 125 employees in five locations across North America and Europe, we are a fast-growing company that thrives on stimulating challenges. We are also part of Glanbia Plc, a global nutrition group operating in 32 countries. Glanbia has leading market positions in sports nutrition, cheese, dairy ingredients, specialty non-dairy ingredients and vitamin and mineral pre-mixes. Glanbia products are sold or distributed in over 130 countries.

We are looking for dynamic individuals with an assertive personality who want to take on the most challenging tasks.

DESCRIPTION OF THE MANDATE :

Reporting to the Director of R&D Canada, the role of the R&D Food Technician is to :

- Respond to customer requests related to flavour applications in a food matrix (consumer product);
- Select and use flavors in different food matrices;
- Participate in the updating of the standard flavour collection;
- Develop various application recipes (dairy/bakery/alcoholic and non-alcoholic beverage), design or adjust recipes.
- Be on the lookout for new trends in the market;
- Prepare various products to be presented at customer presentations and industry events;
- Provide the necessary support to the sales team and to customers, as needed;
- Respect and participate in the maintenance of the company's food safety values in relation to the quality system and standards in place (HACCP / SQF);
- Respect the BPH / GMP;
- Perform all other related duties.

REQUIRED QUALIFICATIONS

- Professional, technical or university degree in a food or science related field;
- 1-3 years experience in the food industry (production/processing, cooking, mixology);
- Experience in the flavour industry is an asset.

REQUIRED COMPETENCIES: SKILLS AND ABILITIES

- Bilingual (English/French);
- Ability to effectively manage priorities and work under pressure;
- Ability to work independently;
- Ability to solve problems;
- Critical and analytical skills;
- Excellent communication skills;
- Team player and interpersonal skills.

The masculine gender is used without discrimination and solely for the purpose of lightening this text. It therefore includes the female gender.

Do you think you are the person we are looking for? Let us know by sending us your resume, no later than **February 18, 2022** to the following email address: rh@foodarom.com

Not for you, but you think you know the person we need? Let us know, we'd love to meet them!

