

Alternance R&D Biochimie - Technicien Boulanger H/F

Alternance R&D Biochimie - Technicien Boulanger H/F

Corbeil-Essonnes (91)

Apprentissage. Durée : 1 an

Nourrir plus de 10 milliards d'humains d'ici 2050 tout en respectant la planète et les ressources naturelles, tel est le challenge que **nous devons collectivement relever !**

Episens by InVivo, est le nouveau pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : **la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle pour une expertise filière du grain au produit fini.**

Au quotidien, nos 2400 collaborateurs répartis dans 24 pays créent et développent des offres durables et créatrices de valeur telles que des farines, des ingrédients techniques et sensoriels et des produits gourmands de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie pour nos clients artisans, restaurateurs, industriels et distributeurs.

Nous sommes pleinement engagés dans le développement des filières agricoles durables grâce à notre démarche Semons du Sens.

Nous rejoindre, c'est agir en faveur de la transition agricole et alimentaire pour transmettre le meilleur du blé et de notre expertise filière pour une alimentation gourmande, saine et une terre régénérée.

Vous travaillez pour :

Episens by inVivo, entité qui mutualise les expertises R&D marketing et méthodes de la filière blé-farine-pain du Groupe.

MISSION

Rattaché(e) au Pôle Biochimie du service Recherche & Développement, vous aurez en charge de réaliser des essais R&D et de contribuer au développement et à l'industrialisation des nouvelles recettes et produit de panification pour Episens (réalisation des essais, analyse et interprétation des résultats, propositions de solutions face à des problématiques techniques).

RESPONSABILITES

Dans le cadre de cette mission, vous serez amenés à participer à aux activités menées par le service Biochimie comme :

- Réaliser des essais en laboratoire et à analyser les résultats obtenus
- Accompagner la formulation/rénovation des recettes au laboratoire en prenant en compte les contraintes industrielles
- Participer à l'élaboration de nouveaux produits et proposer des essais
- Être le garant de la pertinence et du respect du diagramme de panification industrielle requis par le projet
- Restituer les résultats de ses essais selon les procédures internes (fiche essai, débrief...)
- Accompagner la validation de prototype R&D avant industrialisation
- Participer aux activités de gestion du fournil

PROFIL

- De formation supérieure Bac professionnel alimentaire/CAP Boulangerie
- Vous maîtrisez les outils standards de la suite office (Word, Excel, Powerpoint)
- Vous possédez, idéalement, un niveau B1 en anglais
- Organisé(e), dynamique, rigoureux(se) avec un bon relationnel
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Goût pour le travail en équipe et force de proposition

Nous rejoindre, c'est contribuer avec conviction et passion à notre mission : transmettre le meilleur du blé et de notre expertise filière pour une alimentation gourmande, saine et une terre régénérée.