

## - Technicien Culinaire R&amp;D (H/F) -

**LIEU :**

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56  
Basée dans le Sud Morbihan, tout proche de Vannes

**TYPE DE CONTRAT :**

CDI

**VOS MISSIONS :**

Rattaché(e) au Responsable R&D, vous assurez les missions suivantes :

- Vous aidez à la définition des briefs clients en binôme avec le commercial dédié ;
- Vous sélectionnez des matières premières appropriées pour les mises au point ;
- Vous réalisez la mise au point et l'échantillonnage des recettes et vous mettez en situation les produits développés ;
- Vous êtes un support technique et culinaire auprès des commerciaux ;
- Vous organisez les séances de dégustation pour les rendez-vous clients ou les salons ;
- Vous participez aux phases d'industrialisation de certains produits que vous avez développés.

**VOTRE PROFIL :**

De formation culinaire ou en R&D, vous justifiez idéalement d'une première expérience en Industrie agro-alimentaire.

Vous montrez également un réel intérêt pour l'industrie agro-alimentaire et plus particulièrement la R&D : de la phase de développement du produit, jusqu'à son industrialisation.

**Compétences requises :**

- Rigueur, méthode, organisation et curiosité
- Autonomie et réactivité
- Sens de la communication et aptitude au travail en équipe
- La maîtrise de l'anglais est un plus

*Attaché à la mixité et à la diversité, le Groupe Jean Floc'h privilégie l'égalité des chances dans sa politique de recrutement. Conformément à la réglementation, tous nos postes sont ouverts au recrutement de travailleurs en situation de handicap.*



Expert en solutions culinaires, produits d'enrobage et décors, CAP Solutions Culinaires développe des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients (industriels de l'agroalimentaire et professions de la restauration), en France et à l'étranger.



JEAN FLOC'H est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : abattage, découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



6 marques



14 sites de production



1 800 collaborateurs



600M € de C.A.



30% du C.A. à l'export

**POUR POSTULER :**

Transmettre CV et lettre de candidature à Mme GUILLAUME – Responsable RH :  
À [lguillaume@cap-culinaires.com](mailto:lguillaume@cap-culinaires.com)