

## - Alternant R&D (H/F) -

### LIEU :

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

### TYPE DE CONTRAT :

Contrat d'alternance

### **VOS MISSIONS :**

Votre mission portera en particulier sur le développement de mélanges fonctionnels et aromatiques en poudre. A ce titre :

- Vous participez à l'analyse 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 ;
- Vous participez aux phases d'industrialisations de certains produits que vous avez développés.

### **VOTRE PROFIL :**

De formation supérieure (BTS IAA ou équivalent), vous justifiez idéalement d'une première expérience en IAA lors d'un stage ou d'un emploi saisonnier.

Vous montrez également un réel intérêt pour l'industrie agroalimentaire 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
- Maîtrise de l'anglais



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 FLOCH 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**



**13 sites de production**



**2 100 collaborateurs**



**1MD € de C.A.**



**35% du C.A. à l'export**

### **POUR POSTULER :**

Transmettre CV et lettre de candidature à Mme GUILLAUME – Responsable RH :

**À [Iguillaume@cap-culinaires.com](mailto:Iguillaume@cap-culinaires.com)**