

## **1. IDENTIFICATION DU POSTE**

**Titre du poste** : Chargé de projets R&D

**Niveau de poste** : Salarié, avec responsabilités (niveau : charge de projets)

**Titre du poste du supérieur immédiat** : Directeur du développement des affaires

## **2. RAISON D'ÊTRE DE L'EMPLOI**

En relation étroite avec le Directeur du développement des affaires, le Chargé de projets R&D est la référence en matière de recherche et développement de produits haut de gamme en raison de ses connaissances et compétences en chimie alimentaire. Il aide à faire rayonner le savoir-faire de l'entreprise par la création, la modification, l'amélioration continue et la fabrication de produits sur mesure pour des clients du domaine HRI, ainsi que des produits de détails sous la signature de Cuisine Malimousse, notamment.

## **3. RESPONSABILITÉS PRINCIPALES**

Relevant du Directeur du développement des affaires, le Chargé de projets R&D est responsable de développer des nouveaux produits et d'améliorer des produits existants, ainsi que d'appuyer le développement des affaires et les ventes.

## **4. DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES TÂCHES**

### **Volet 1 : Développer des produits de la création jusqu'à la mise en production (75%) :**

- 1) Applique rigoureusement le processus de développement de produits énonçant les étapes de R&D et veille aux suivis des étapes par les autres intervenants aux projets.
- 2) Fait des suivis quotidiens avec le Directeur du développement des affaires;
- 3) Analyse les tableaux de valeurs nutritives et les listes d'ingrédients, effectue des recherches dans la littérature sur la chimie alimentaire et fait les conversions de mesures et poids requises afin de créer des recettes et produire les pré-productions;
- 4) Teste et goûte les pré-productions afin de les améliorer jusqu'à l'obtention du produit fini correspondant aux standards de qualité et aux désirs des clients;
- 5) Recherche les nouveaux approvisionnements et valide leur disponibilité, ainsi que toutes les tâches qui s'y rattachent (lister dans le système et chez le fournisseur, fréquence, etc.);
- 6) Assure le suivi avec la Directrice qualité et la Directrice de la production et des approvisionnements tout au long du projet concernant la faisabilité, les contraintes et les suggestions d'amélioration;
- 7) Tient à jour les dossiers R&D : rapports de production, résultats des tests (banc d'essai), suivi dans l'usine, etc.;
- 8) Participe à l'animation de réunions de R&D sur les plans techniques et marketing;
- 9) Assure la pleine responsabilité du laboratoire (planification, suivis, approvisionnements, espace en ordre, etc.);
- 10) Une fois le produit approuvé et accepté, collabore avec la Directrice de la production et des approvisionnements pour faciliter la mise en production dans l'avenir;
- 11) Améliore en continue le processus de développement de nouveaux produits.

**Volet 2 : Appuyer le développement des affaires et les ventes (25%) :**

- 12) Participe aux démarches de rencontre client pour l'évaluation des besoins;
- 13) Réalise des présentations privées à des clients et fait la démonstration d'échantillons;
- 14) Est impliqué dans le processus de réflexion entourant l'image du produit («packaging, marketing et développement»);
- 15) Accompagne le Directeur du développement des affaires et/ou le PDG à des événements de type salons et foires;
- 16) Mettre en œuvre des présentations en contexte pour les produits développés;
- 17) À l'occasion, visite des épiceries et accompagne le Directeur du développement des affaires dans ses rencontres;
- 18) Fait la veille des tendances, nouveautés, idées;
- 19) Effectue toute autre tâche connexe déléguée par Directeur du développement des affaires.

**5. CONDITIONS DE TRAVAIL****Horaire de travail :**

- Du lundi au vendredi, de 8h30 à 16h30, avec une certaine flexibilité.
- Occasionnellement, prévoir des déplacements à l'extérieur et la participation à des événements en dehors des heures habituelles de travail.

**Équipement et outils de travail :**

- Tous fournis par l'entreprise

**Rémunération et avantages :**

- Salaire horaire : à discuter.
- Vacances annuelles : 3 semaines à l'entrée en poste.
- Congés personnels (jusqu'à 3 journées par années suivant les conditions émises dans la Politique de l'entreprise).
- Deux activités annuelles (épluchette de blé d'inde, cabane à sucre, village des sports, etc.) et un party de Noël d'envergure.
- Cadeaux aux anniversaires et à Noël.
- Matériel de travail et laboratoire à disposition.
- Dégustation gratuite des excellents produits de l'entreprise.

**6. EXIGENCES****Formation et qualifications :**

- Solide expérience en cuisine et création culinaire et/ou excellente connaissance de la chimie alimentaire (minimum de 3 ans);
- DEP en cuisine ou expérience équivalente;
- Bonnes aptitudes avec l'informatique et la recherche;

- Maîtrise du français et anglais parlé fonctionnel;
- Intérêt pour la R&D alimentaire.

**Qualités personnelles et aptitudes :**

- Créativité et rigueur;
- Capacité à mener de front plusieurs projets;
- Facilité à faire des liens entre les personnes concernées («big picture»);
- Agir en mode solution;
- Grande facilité à communiquer et à entrer en relation avec les autres;
- Autonomie et fiabilité;
- Excellent en travail individuel et en équipe;
- Souci du détail et de la qualité;
- Grande polyvalence et capacité d'adaptation;
- Comportement professionnel et éthique.