

# CENTRE TECHNIQUE DE LA CONSERVATION DES PRODUITS AGRICOLES – PARIS SIEGE

44 rue d'Alésia TSA 31 444 75158 PARIS CEDEX 14 Tél.: 01 53 91 44 00

paris@ctcpa.org

# RECRUTEMENT D'UN(E) CHEF(-FE) DE PROJETS R&D ET TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE EN CDD 12 MOIS (AUCH-32)

### L'ENTREPRISE www.ctcpa.org

Spécialiste dans les procédés de préservation des aliments, le CTCPA - Centre technique agroalimentaire - offre aux industriels de l'agroalimentaire des prestations d'expertise et de conseils individualisées. Il assure également une mission d'intérêt général au bénéfice de ses adhérents des filières de l'appertisé, du déshydraté, et du surgelé : soutien technique, projets de R&D, actions de valorisation et de transfert des résultats de recherche. 90 salariés - Métiers : Technologie, Microbiologie, Biochimie, Emballages, Formation, Veille et Documentation.

#### **MISSIONS PRINCIPALES**

- Réalise des prestations technologiques pour les entreprises agro-alimentaires dans le domaine de la préservation des aliments : conseil et audit, formation, développement de produit, ingénierie avec essais en halle technologique, ....
- Conçoit et anime des formations techniques auprès des industriels.
- Construit des projets de R&D en lien avec la Direction Recherche et opérationnelle.
- Assure la relation commerciale avec les prospects et les clients
- Interagit en équipe avec les membres du service, et les autres services de l'entreprise

#### **DÉFINITION DU POSTE**

Site: Auch (32) avec rattachement hiérarchique à la Directrice de pôle Région Sud-Ouest.

## **PROFIL RECHERCHÉ**

Homme / Femme - Formation Bac+5 de type Ingénieur IAA, Master 2 ou équivalent.

Connaissances solides des procédés industriels de fabrication et de conservation agroalimentaire ;

Expérience professionnelle en R&D (formulation, mise au point de produits et de traitements thermiques et pilotage d'équipements), en entreprise agroalimentaire ou chez un fournisseur des IAA (équipements, emballages, additifs et ingrédients).

Connaissance des ingrédients, techniques culinaires appréciée.

Bon relationnel. Qualité d'autonomie, de rigueur et d'initiative. Sens de l'organisation et esprit d'équipe. Capacité de gestion de projets. Maîtrise du pack office. Maîtrise de l'anglais. Déplacements réguliers à prévoir sur le territoire régional.

#### **CONTRAT**

Contrat à durée déterminée de 12 mois – Poste à pourvoir dès que possible – Activité à 100%. Rémunération selon profil et expérience à partir de 37 000 € Brut annuel.

#### **CONTACT**

CV et lettre de motivation à adresser au service RH: candidature@ctcpa.org





WWW, CTCPA, ORG