



REINE DE DIJON SAS, PME bourguignonne (165 salariés, CA 60 M€) certifiée IFS V7, ISO 14001, ISO 50001, filiale du groupe allemand DEVELEY, est spécialisée dans la fabrication de moutardes et de sauces froides pour la restauration rapide (McDonald's, KFC, etc...).

Nous recherchons pour notre site basé à proximité de Dijon (15 min) :

UN TECHNICIEN RECHERCHE & DEVELOPPEMENT – QUALITÉ EN CDI **H/F**

Description du poste :

Au sein d'une équipe Qualité-Développement et sous la responsabilité de la Responsable Qualité Développement, vous serez chargé-e de :

- Préparer à l'échelle laboratoire, des échantillons de produits selon les besoins des chargé-es de développement (approvisionnement des ingrédients, emballages, réalisation, traçabilité) jusqu'à l'échantillonnage client.
- Participer ou Réaliser des essais sur les différents équipements pilotes dans le respect des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité.
- Participer à l'activité d'analyse sensorielle.
- Assurer l'agréage de matières premières.
- Assurer le suivi de l'échantillonnage des matières premières en laboratoire extérieur.
- Contrôler la réception des matières premières et articles de conditionnement.
- Être support pour la gestion des réclamations internes et l'édition de documents qualité-client (certificat) et vérification de documents qualité
- Participer au bon fonctionnement du laboratoire.

Votre profil :

- Vous êtes de formation minimum Bac +2 en agroalimentaire
- Vous êtes organisé-e, rigoureux-se, dynamique et savez travailler en autonomie.
- Vous maîtrisez l'outil informatique.
- Langue : anglais/allemand serait un plus.

Horaire en journée principalement, en 3*8 pour besoin de remplacement au niveau laboratoire.

**Merci d'adresser votre dossier (CV + lettre de motivation) au service RH :
recrutement@reinededijon.fr**



REINE DE DIJON SAS

Service des Ressources Humaines
1 rue des combets
F - 21410 Fleurey sur Ouche

e-mail: recrutement@reinededijon.fr
tél. +33 (0)3 80 76 05 10
fax +33 (0)3 80 76 05 15