

Depuis 1935, **Corman** est reconnue pour son savoir-faire unique dans la conception, fabrication et commercialisation de beurres et matières grasses laitières. Leader mondial, Corman propose des solutions adaptées aux familles, artisans, et industriels dans plus de **80 pays**. Innovante et tournée vers l'excellence, l'entreprise appartient au Groupe **Savencia**, acteur majeur de l'industrie agroalimentaire.

Pour plus d'informations, veuillez consulter leur site internet : www.corman.be

Afin d'assurer la croissance de **Corman**, nous sommes à la recherche d'un(e) :
Ingénieur R&D Nutrition (H/F).

Ingénieur R&D Nutrition (H/F)

RESPONSABILITÉS

En tant qu'Ingénieur R&D Nutrition, vous jouez un rôle central dans le développement et l'amélioration des produits de l'entreprise, avec un accent particulier sur leurs caractéristiques nutritionnelles. Vous contribuez activement à des projets innovants, collaborant avec des équipes pluridisciplinaires pour transformer des idées en réalisations concrètes.

Vos responsabilités principales sont les suivantes :

- **Participer** à la **conception** et au **développement** de nouveaux produits ainsi qu'à l'amélioration de produits existants, en mettant l'accent sur leurs qualités nutritionnelles.
- **Collaborer** avec les **équipes internes** (Marketing, Production, Qualité, Vente, Achats) et externes (centres de recherche, experts) pour assurer la réussite des projets.
- **Contribuer** à toutes les étapes des **projets R&D**, de l'idéation à l'industrialisation des produits.
- **Fournir** un **support technique** et scientifique aux équipes commerciales et aux clients industriels, en mettant en avant les bénéfices nutritionnels des produits.
- **Mener** des **projets de recherche** à moyen et long terme pour explorer de nouvelles opportunités technologiques.
- **Apporter** des **solutions innovantes** pour optimiser les recettes et les processus de fabrication.
- **Participer** à la définition des **objectifs stratégiques** du département Recherche & Développement.
- **Assurer** le respect des **exigences qualité, coûts** et **délais** dans le cadre de la gestion de projets.

PROFIL

- Vous possédez un diplôme de l'enseignement supérieur de type **Master** en **Agroalimentaire**.
- Vous justifiez d'au moins **5 ans d'expérience** dans le **secteur agroalimentaire**, avec une expertise confirmée en Nutrition humaine.
- Vous avez une capacité d'analyse et un esprit rigoureux, combinés à une méthodologie exemplaire.
- Vous faites preuve de créativité et savez proposer des solutions innovantes grâce à votre ouverture d'esprit.
- Vous parlez le **français** et maîtrisez l'**anglais** à un niveau professionnel, ce qui vous permet de collaborer efficacement avec des partenaires internationaux.
- Vous démontrez une grande autonomie et un sens de l'organisation tout en étant à l'aise dans les interactions humaines.

OFFRE

- Une société **leader** dans son domaine d'activité et intégrée au sein d'un groupe international renommé ouvert au changement dans une démarche RSE.
- Une culture Groupe à caractère familial avec des valeurs d'**équité**, de **respect** et de **tolérance**.
- Une fonction riche en termes d'autonomie et d'initiatives ainsi qu'une participation aux projets transversaux.
- Un contrat à durée indéterminée avec possibilité d'**évolution** au sein du Groupe.

INTÉRESSÉ(E) ?

Envoyez votre CV accompagné d'une lettre de motivation à recruitment@pahrtners.be.

VOTRE CANDIDATURE SERA TRAITÉE EN
TOUTE CONFIDENTIALITÉ.