

Description de poste/ Job Description

Titre du poste / Job title:	Technologue - Développeur(se) de produits alimentaires R&D / R&D Food Product Developer Technologist
Se rapporte à /Reports to:	Gestionnaire de R&D / R&D Manager

English version will follow

Objectif du poste:

En tant que technologue - développeur(se) de produits alimentaires R&D permanent(e) à temps plein, vous travaillerez sur des projets de R&D passionnants et innovants et vous aurez la possibilité d'appliquer votre créativité et votre ingéniosité pour trouver des solutions uniques. À l'avant-garde du développement de nouveaux produits, le technologue en produits alimentaires R&D sera au centre de l'action, ayant un impact sur notre marque, tout en continuant à apprendre et à se développer au sein de notre entreprise en pleine croissance !

En tant que membre à part entière de l'équipe R&D, vous gérerez des projets avec des résultats créatifs. Ce poste convient parfaitement à une personne qui sort des sentiers battus, qui aime s'amuser et travailler avec une équipe interfonctionnelle.

Responsabilités:

Recherche et Développement:

- Effectuer des activités de recherche dans l'industrie des collations alimentaires, y compris les tests de prototypes, l'examen des données sur les matières premières, les produits finis concurrentiels et/ou les examens d'échantillons internes.

Travail en Laboratoire:

- Être un(e) contributeur(trice) clé de l'équipe R&D et effectuer à la fois des travaux de laboratoire et des essais de mise à l'échelle en environnement de production de nouveaux articles ou d'articles de gamme étendue aux articles courants.

Communication et Collaboration:

- Collaborer et communiquer les résultats des tests au gestionnaire de R&D sur les formulations de produits.

Études de Faisabilité et Conformité:

- Soutenir les études de faisabilité des propriétés chimiques, biologiques et physiques des ingrédients alimentaires ou d'autres additifs alimentaires afin d'évaluer la composition, la qualité, le profil sensoriel et d'assurer une étiquette propre pour répondre aux normes de sécurité alimentaire.

Essais en Usine et Optimisation:

- Pendant l'exécution d'un essai en usine, soutenir les essais en usine ; utiliser une attention laser sur l'optimisation du produit et du processus, évaluer la capacité d'exécution et trouver également des domaines d'amélioration pendant l'exécution ; mettre à l'échelle des produits nouveaux ou existants. Développer des processus de réglage fin ou des formulations de produits pendant la mise à l'échelle. Exécuter des essais de production pour soutenir la commercialisation de nouveaux produits.

Compréhension des Ingrédients et des Procédés:

- Avoir une compréhension claire de la fonctionnalité des ingrédients alimentaires et de l'interaction entre eux avec d'autres composants clés et de leur relation avec le processus de fabrication / transformés en produits finis.
- De plus, avoir une compréhension claire des pratiques de fabrication alimentaire GMP et des normes de qualité alimentaire.

Documentation et Évaluation Sensorielle:

- Documenter les tests d'ingrédients, les produits prototypes, les processus de fabrication, les tests d'essais en usine et autres tests analytiques supplémentaires impliqués dans la R&D de nouveaux produits ou l'amélioration des produits existants de Tootsi.
- Participer à des évaluations sensorielles et améliorer les prototypes en fonction des commentaires internes/externes.

Échantillonnage et Soutien:

- Soutenir l'échantillonnage des matières premières du laboratoire de production au laboratoire de R&D pour créer de nouveaux produits de marque ou des formulations de produits existants.
- Soutenir le gestionnaire de R&D dans des tâches spécifiques concernant les projets de R&D pour ajouter de la valeur et collaborer dans un environnement d'équipe.
- Soutenir les études de stabilité de la durée de conservation et les tests de produits nouveaux ou existants sur une base régulière.

Compétences Techniques et Organisation:

- Avoir une connaissance technique de première main pour comprendre l'équipement de fabrication alimentaire industriel et dépanner les problèmes liés à l'équipement de fabrication de collations. Par exemple, les aliments cuits à la marmite, le torréfacteur de noix/graines.
- Organiser, calibrer, soutenir et prendre des dispositions pour le nettoyage et l'entretien de la cuisine d'essai, du traitement et de l'équipement de laboratoire.

Qualifications requises:

Savoir-faire:

- Exigence minimale d'un B.Sc. Baccalauréat en sciences de l'alimentation ou dans un domaine connexe. Ce poste relèvera du gestionnaire de R&D.
- Plus de 5 ans d'expérience progressive dans des environnements de fabrication alimentaire industrielle ; avec au moins 3 ans d'expérience dans les opérations de fabrication alimentaire.
- Plus de 2 ans d'expérience pratique éprouvée dans une cuisine d'essai ou un laboratoire de production alimentaire.
- Connaissance des produits de consommation de l'industrie CPG est préférable avec de l'expérience dans les aliments de collation, les mélanges secs (fruits secs et noix, confiseries considérées comme un atout).

Savoir-être:

- Collaborer et communiquer les résultats des tests au gestionnaire de R&D sur le développement de prototypes.
- Le technologue en développement de produits alimentaires collabore étroitement avec l'équipe interfonctionnelle sur des projets/questions de complexité moyenne à élevée dans un rôle de soutien pour exécuter des essais en usine, des tests de produits et d'autres activités de R&D connexes.
- Enthousiaste et autonome ; travailler avec un sentiment d'urgence lorsque cela est nécessaire pour maximiser les ressources et atteindre les échéances et les objectifs.
- Adaptable, flexible, capable de gérer plusieurs projets ou des priorités changeantes.
- Mindfulness, tenue de registres et organisation exceptionnelles.
- Nous recherchons un(e) technologue en développement de produits alimentaires avec une "attitude positive" - sortir des sentiers battus et être axé(e) sur les résultats - collaborateur(trice).
- Une attitude de curiosité, de créativité et d'accent sur l'apprentissage continu des ingrédients/produits alimentaires.

Purpose of the position:

As a permanent, full-time R&D (Research and Development) Food Product Developer Technologist you will work on exciting, innovative R&D projects and he/or she will have the opportunity to apply creativity and resourcefulness to achieve unique solutions. At the forefront of new product development, the R&D Food Technologist will be front and center, making an impact on our brand, while continuing to learn and develop with our growing company!

As an integral member of the R&D team, you will manage projects with creative outcomes. It is best suited to someone who thinks outside of the box, likes to have fun and work with cross functional team.

Main responsibilities

Research and Development:

- R&D Food Product Developer – Technologist, performs research activities in the food snack industry including prototype testing, raw materials data review, competitive finished goods product, and/or internal samples reviews.

Lab Work and Scaling Up:

- R&D product developer technologist is a key contributor of the R&D team and performs both lab bench top work testing and production environment scale up trials of new or line extension to current items.

Communication and Collaboration:

- Collaborating & communicating test results to R&D Manager on product formulations.

Feasibility Studies and Compliance:

- Support feasibility studies of the chemical, biological, and physical properties of food ingredients or other food additives to assess the composition, quality, sensory profile, and ensure clean label to meet food safety standards.

Plant Trials and Optimization:

- While running a plant trial, Food Product Technologist supports plant trials; uses laser focus on optimization for both product and process, assess run ability also finds areas of improvement during execution; scaling up new/or existing products. He/she develops fine tune processes or product formulations during scale up -process, execute production trials to support commercialization of new products.

Understanding Ingredients and Processes:

- Clearly understand food ingredients functionally and interaction between them with other key components and how they relate to manufacturing process /transformed into finished good products.
- In addition, he/she has a clear understanding of food manufacturing practices GMP's & Food Quality Standards.

Documentation and Sensory Evaluation:

- R&D Food Product Developer Technologist will document ingredients testing, prototype products, manufacturing processes, plant trial testing and other added analytical testing involved with new product R&D or enhancements of Tootsi existing products.
- Additionally, Food Product Developer Technologist takes part in sensory evaluations and enhance prototypes based on internal/external feedback.

Sampling and Support:

- Support raw materials product sampling from production to R&D lab to create Brand New Products items or existing product formulations.
- Support R&D Manager with specific tasks in regards R&D projects to add value and collaborate in team environment.
- Support shelf-life stability studies and testing of new or existing products on a regular basis.

Technical Skills and Organization:

- Firsthand with technical ability to understand industrial food manufacturing equipment and troubleshoot related to snacks manufacturing equipment. E.g., Kettle cooked, nut/seeds roaster.
- Organizes, calibrates, supports, and arranges for cleaning and maintenance of the test kitchen, processing, and lab equipment.

Required Qualifications:

Skills:

- Requires a minimum of B.Sc. Bachelor of Food Science or related field. This position will be reporting to R&D Manager.
- 5+ years of progressive experience in industrial food manufacturing environments; with at least 3 years' experience in food manufacturing operations.
- 2+ years of proven practical experience within a test kitchen or food production lab.
- Industry Consumer Goods Product knowledge CGP is preferable with experience in Snacks foods, dry mixes (Dry fruits & Nuts, Confectionery considered as asset).

Personal Attributes:

- Collaborating & communicating test results to R&D Manager on prototype development.
- Food Product Developer Technologist collaborates closely with cross functional team, on projects/matters of medium-high complexity in a support role to execute plant trials, product testing and other related R&D activities.
- Enthusiastic and self-starting; working with a sense of urgency when needed to maximize resources and meet timelines and goals.
- Adaptable, flexible, able to manage multiple projects or changing priorities.
- Exceptional mindfulness, record keeping, and organization.
- We are looking for a Food Product developer Technologist with “can do Attitude” – think out of the box and result oriented – collaborator.
- An attitude of curiosity, creativity, and focus on continuous learning about food ingredients/products.

Révisé le 2025-03-13