

Cintech est un centre collégial de transfert des technologies spécialisé dans l'agroalimentaire. Sa vision est d'être le Centre d'expertise incontournable pour l'innovation dans le secteur de la transformation agroalimentaire au Québec. Cintech est devenu au fil des ans un exemple de réussite dans son domaine, focalisant toujours sur sa mission originale qui est de contribuer à l'innovation et à la compétitivité des entreprises de transformation alimentaire par le soutien à la R&D et la recherche consommateurs dans le but de favoriser l'accès à de nouveaux marchés (support à l'innovation) et d'optimiser la performance opérationnelle (support à la compétitivité).

Poste

Relevant du directeur de projets R&D, le chef de projet identifie les besoins des clients et réalise les différentes étapes reliées au développement de produits alimentaires telles que :

- identification de concepts de produits et procédés
- développement de prototypes
- élaboration de méthodes de fabrication
- mise à l'échelle industrielle
- diagnostics en entreprise
- revue du contexte réglementaire
- etc.

De plus, le chef de projet offre le soutien technique aux clients, rédige les offres de service et les rapports, et agit comme leader des projets sous sa responsabilité.

Compétences recherchées

- Forte expertise en R&D alimentaire
- Leadership, autonomie et dynamisme
- Expertise en milieu usine (R&D / Qualité)
- Excellente communication écrite et orale
- Connaissance des systèmes qualité
- Habileté à trouver des solutions
- Capacité à gérer plusieurs projets simultanément
- Bilinguisme
- Expertise en microbiologie un atout

Profil recherché

- Baccalauréat ou Maîtrise en sciences et technologies des aliments, chimie, génie alimentaire ou génie chimique
- 3 à 5 ans d'expérience, dont quelques années dans un poste en R&D secteur alimentaire
- Mobile, flexibilité d'horaire

Veillez faire parvenir votre curriculum vitae
par courriel à info@cintech.ca ou par télécopieur au **450 771-0832**.

Seul(e)s les candidat(e)s retenu(e)s seront contacté(e)s.