

Titre: Ingénieur Conseil Evaluation Sensorielle (H/F) - CDD 12 Mois - Laval (53)

Référence : 39270

Le Groupe Lactalis, n°1 mondial des produits laitiers, a forgé sa singularité à travers une histoire familiale unique, aujourd'hui partagée par 85 000 collaborateurs partout dans le monde. Rejoignez des équipes passionnées par leur métier, reconnues pour leurs expertises, et qui chaque jour, par leur engagement, font grandir avec audace et pragmatisme des marques connues et reconnues.

Votre futur poste

Vous souhaitez rejoindre un Groupe solide et poursuivre votre carrière dans un environnement industriel exigeant où la satisfaction de nos clients est un enjeu majeur ? Vous souhaitez développer votre expertise en analyse sensorielle et votre autonomie sur un poste à responsabilités ?

Venez vivre votre **#LactalisExperience** et rejoignez notre équipe du Pôle Sensoriel Siège basé à Laval (53 – à proximité de Rennes, Angers et le Mans), chargée d'accompagner nos filiales internationales dans la mise en place des outils sensoriels Groupe.

Grâce au soutien de votre manager Elsa, Responsable du service sensoriel et intégré au cœur de nos équipes qualité siège, vous vous appropriez nos process et contribuez ainsi à développer la culture produit au sein du groupe.. A ce titre, vous serez amené à :

- Accompagner un portefeuille de filiales dans la mise en place des outils sensoriels
- Former le relais sensoriel du pays/filiale aux procédures internes
- Planifier la mise en place des outils
- Animer la relation avec le relais sensoriel via des points d'avancement de projets
- Accompagner les filiales dans l'analyse de leurs résultats
- Vérifier le respect des bonnes pratiques groupe et pourrez être amené à faire des audits des outils de dégustation

Ce poste est à pourvoir en CDD pour une durée de 12 mois.

Des déplacements à l'étranger sont à prévoir (environ 25% du temps)

Accomplissez-vous avec engagement et plaisir au quotidien !

Pourquoi nous rejoindre ?

A votre arrivée, nous vous accompagnerons avec un parcours d'intégration progressif, pour vous permettre de maîtriser notre système et outils de l'analyse sensorielle, en lien avec l'exigence de nos produits. Vous pourrez être force de proposition dans l'amélioration de nos process.

Vous pourrez aborder l'avenir en toute confiance avec notamment une **rémunération reconnaissant votre engagement** : salaire fixe sur 13 mois, prime d'objectifs, intéressement, participation et abondement. Vous bénéficierez par ailleurs d'une mutuelle et des avantages de votre CSE.

Venez évoluer au sein d'équipes passionnées !

Vos atouts

Vous êtes diplômé d'une formation Bac+5 de type Ingénieur ISIPCA ou Agro-alimentaire (Agroparitech, Agrosup Dijon...) avec une expérience de 2 ans minimum dans le secteur de l'analyse sensorielle incluant l'animation de panels experts et la conduite de projets. Une expérience dans le domaine des arômes alimentaires serait un plus.

La maîtrise de l'anglais est impérative pour ce poste.

Vous êtes reconnu pour votre rigueur, votre bonne communication, et votre maîtrise de la gestion de projet et vous souhaitez poursuivre votre développement dans l'environnement passionnant qu'est l'agroalimentaire ?

Alors ce poste est fait pour vous !

Révélez votre potentiel dans un environnement « apprenant » !

Ce poste correspond à votre projet ? **Alors postulez !**

Après un premier échange téléphonique, vous rencontrerez votre futur Manager et un Responsable Ressources Humaines.

Rejoignez-nous et venez goûter à une expérience unique !