

Service de Brasserie, Malterie et Industries de Fermentation

SPECIALITY BEVERAGES ASSISTANT (H/F) CDD de 9 mois

- Lieu : Bruxelles (Anderlecht) : Institut Meurice, Brewing Science and Fermentation Department
- Temps complet
- Type de contrat : Durée déterminée (Fix term contract)
- Activité : Fermented beverages

Description de l'entreprise

Acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, Lesaffre conçoit, produit et apporte des solutions innovantes pour la **panification, le goût & plaisir alimentaire, le bien-être & la santé et la biotechnologie.**

Groupe familial né dans le Nord de la France en 1853, aujourd'hui multi-local et pluriculturel, Lesaffre emploie **10 700 collaborateurs** répartis dans près de **80 filiales implantées** dans plus de 50 pays et réalise un chiffre d'affaires de **2.2 milliards d'euros.**

Créée en 2003, **Fermentis** est la Business Unit du Groupe dédiée au développement et à la commercialisation de ferments et dérivés pour les industries de la bière, du vin, des spiritueux et autres boissons fermentées dans le monde.

Pour être le choix évident dans le domaine des boissons fermentées, Fermentis a pour mission de créer et de fournir des ferments et des dérivés fiables et innovants offrant des solutions techniques durables au bénéfice de toutes les parties prenantes dans le monde entier.

Description du poste

Votre mission principale consistera à la finalisation du développement et de l'industrialisation d'un activateur de fermentation.

Les différentes missions porteront sur l'optimisation de la formulation du produit, sur l'étude de sa stabilité, sur le choix et la mise en œuvre des méthodes analytiques nécessaires à la caractérisation complète de la formule et sur l'optimisation des paramètres de fermentation.

Basé(e) à l'Institut Meurice, vous travaillerez aussi, en lien avec votre hiérarchie, en étroite collaboration avec l'ensemble des services du Groupe Lesaffre et lorsque nécessaire vous développerez des partenariats externes à ces entités.

Ainsi, vous serez amené à :

- analyser/faire un état des lieux à partir des données existantes (formules, méthodes analytiques, ...)
- évaluer et développer une ou des nouvelles formulations
- établir les spécifications des nouvelles formules

- choisir et valider les méthodes analytiques permettant d'assurer la qualité du produit final
- veiller à la bonne intégration des méthodes analytiques dans la chaîne d'assurance qualité du produit (cahier des charges et contrôle des matières premières, cahier des charges et contrôle du produit fini, plan de contrôle de production, ...)
- optimiser les paramètres de mise en œuvre des formules développées

Vous devrez également vous assurer de l'adéquation des produits Fermentis aux exigences réglementaires avec le support du service réglementaire de Fermentis.

Qualifications

Ingénieur Agroalimentaire ou équivalent, vous connaissez les fondamentaux dans le domaine des procédés de fermentation. Ainsi, vous justifiez d'une expérience de 1 à 3 ans en fermentation (notamment alcoolique), en production ou en R&D (pilote...).

Vous manifestez par ailleurs un intérêt pour le monde des boissons fermentées. Vous possédez aussi une sensibilité pour des spécialités suivantes : chimie analytique, formulation, qualité.

Vous réalisez vos missions de manière pro-active en toute autonomie dans le respect du cadre qui vous sera donné. Vous faites donc preuve de rigueur, d'organisation, de pédagogie et d'une réelle aisance relationnelle et rédactionnelle.

D'un naturel curieux(se), vous êtes force de proposition et ouvert(e) aux autres. Votre autonomie, votre capacité à communiquer et votre force de proposition seront des atouts.

Vous maîtrisez les outils bureautiques (Word, Excel et Powerpoint). Les outils collaboratifs font partie de votre quotidien (0365, Sharepoint, Teams...).

Langue : français/anglais

Permis B

Coordonnées :

Personne de contact: Laurence Van Nedervelde

Dénomination : Meurice R&D

Adresse : Av. E. Gryzon, 1 - 1070 Bruxelles

Téléphone : 02/526 73 51

Fax : 02/526 73 01

E-mail : lvannedervelde@meurice.org

Site internet : <http://www.meurice.org/>