

# Ingénieur R&D complément alimentaire et dispositif médical (H/F)

CLERMONT L'HERAULT (34800)

Publié le 23/04/2021 - offre n° 113FBDL

Rattaché(e) à la Direction, vous :

- Gérez les différents projets de développement de produits en vous appuyant sur une planification rigoureuse
- Formulez de nouveaux produits
- Assurez le transfert des produits vers la certification BIO (selon le référentiel Ecocert)
- Suivez le transfert des nouvelles formules vers la production et le conditionnement, améliorez les process existants
- Mettez en oeuvre l'ensemble des actions nécessaires pour garantir la conformité des produits aux exigences réglementaires, clients et consommateurs
- Réalisez les dossiers réglementaires des produits en France et à l'étranger
- En relation directe avec les services Qualité, Production, Marketing et Commerce, vous assurez la communication interservices
- Assurez l'assistance scientifique auprès de l'équipe commerciale

Type de contrat

Contrat à durée indéterminée

Contrat tout public

Durée du travail

35h

horaires normaux

Salaire

Annuel 26 000,00/31 000,00€ /12.0 mois

Chèque repas

Mutuelle

## **Profil souhaité**

### **Expérience**

- 3 ans Cette expérience est indispensable

### **Compétences**

- Actualiser des dossiers techniques de définition du projet
- Concevoir un dossier technique de définition du projet
- Coordonner un programme de recherche et développement
- Définir la faisabilité et la rentabilité d'un projet
- Identifier les contraintes d'un projet
- Intervenir en développement
- Intervenir en recherche
- Connaissances des réglementations alimentaires
- Connaissances des réglementations des DM
- Définir un programme de recherche et développement
- Déterminer des axes d'évolution technologiques
- Gestion de projet
- Intervenir en essai, validation
- Méthodes et outils de résolution de problèmes
- Normes environnementales
- Normes qualité
- Piloter un projet
- Réaliser des supports techniques
- Réaliser des tests et essais, analyser les résultats et déterminer les mises au point du produit, du procédé
- Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Techniques de laboratoire
- Ecoconception
- Élaborer un dossier d'homologation
- Élaborer un dossier de certification

### **Qualités professionnelles**

- Autonomie
- Force de proposition
- Rigueur

### **Formation**

- Bac+5 et plus ou équivalents Agroalimentaire souhaité

### **Langues**

- Anglais courant

## **Informations complémentaires**

- Qualification : Employé qualifié
- Secteur d'activité : Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques

## **Entreprise**

**APIMAB Laboratoires**

**Avenue du Lac, 34800 Clermont l'Hérault**

Fabrication d'aliments homogénéisés et diététiques (30 salariés)

**Contact : envoyez CV et LM à : [simon.bernard@apimab.com](mailto:simon.bernard@apimab.com)**

---

APIMAB LABORATOIRES Depuis 1979, nous concevons, fabriquons et commercialisons des produits d'apithérapie. Nous développons des produits naturels orientés "santé" et "beauté" sous la marque Propolia.com.