

## - Alternant R&D (H/F) -

### LIEU :

CAP Solutions Culinaires | Pleucadeuc, 56  
Basée dans le Sud Morbihan, tout proche de Vannes

### TYPE DE CONTRAT :

Contrat d'alternance

### **VOS MISSIONS :**

- ✓ Vous participez à l'analyse des briefs clients
- ✓ Vous sélectionnez des matières premières appropriées pour les mises au point ;
- ✓ Vous réalisez la mise au point et l'échantillonnage des recettes et vous mettez en situation les produits développés ;
- ✓ Vous réalisez des tests de vieillissement/détermination de DLC
- ✓ Vous organisez les séances de dégustation ;
- ✓ Vous participez aux phases d'industrialisations de certains produits que vous avez développés.

### **VOTRE PROFIL :**

De formation supérieure, vous justifiez idéalement d'une première expérience en IAA lors d'un stage ou d'un emploi saisonnier.

Vous montrez également un réel intérêt pour la cuisine et la R&D.

### **Compétences requises :**

- Rigueur, méthode, organisation et curiosité
- Autonomie et réactivité
- Sens de la communication et aptitude au travail en équipe
- Maîtrise de l'anglais



Expert en solutions culinaires, produits d'enrobage et décors, CAP Solutions Culinaires développe des recettes sur-mesure avec toujours plus de saveurs, afin de répondre aux demandes de nos clients (industriels de l'agroalimentaire et professions de la restauration), en France et à l'étranger.



JEAN FLOCH est un groupe agroalimentaire breton qui évolue depuis plus de 50 ans dans le domaine de la transformation de la viande de porc : abattage, découpe, viandes élaborées, charcuterie, surgélation et conserverie.



**6 marques**



**14 sites de production**



**2 500 collaborateurs**



**1,2 MD € de C.A.**



**35% du C.A. à l'export**

### **POUR POSTULER :**

Transmettre CV et lettre de candidature à Mme GUILLAUME – Responsable RH :  
**À [Iguillaume@cap-culinaires.com](mailto:Iguillaume@cap-culinaires.com)**