

Offre d'emploi

Assistant(e) en recherche et développement bioalimentaire niveau 2

- **Lieu**¹: (1) Saguenay–Lac-Saint-Jean – Ville de Lévis – (3) Ville Saint-Laurent
- **Type de poste** : Temps partiel (35 heures par semaine)
- **Échelle salariale classe numéro 3** (Entre 27,26\$/h et 28,29\$/h), bonification annuelle de 3% + 2% à l'échelon (2 ans).
- **Entrée en poste** : Dès que possible

À propos de nous

Nous sommes un **laboratoire de recherche innovant** spécialisé dans le secteur **bioalimentaire**. Notre mission ? Accompagner des entreprises de toutes tailles dans la **création de produits alimentaires de qualité**, en alliant rigueur scientifique, créativité et sens du marché. Rejoindre notre équipe, c'est contribuer activement à des projets porteurs de sens dans un environnement stimulant, moderne et humain.

Vos missions pour le poste

En tant qu'**Assistant(e) R&D de niveau 2**, vous apporterez un **soutien technique avancé** aux projets de développement de produits et de procédés alimentaires. Vous serez responsable de l'**exécution autonome d'essais expérimentaux**, de l'**ajustement technique des formulations**, et de la **collecte rigoureuse de données**, tout en collaborant étroitement avec la directrice du département. Ce rôle est idéal pour un(e) professionnel(le) ayant déjà une expérience concrète en laboratoire et souhaitant approfondir son expertise en développement bioalimentaire.

⇒ **Exécution autonome d'essais en laboratoire**

- ◆ Réaliser de manière autonome des **tests physico-chimiques, microbiologiques, fonctionnels et sensoriels** sur matières premières, prototypes et produits finis.
- ◆ Mettre au point ou ajuster des **formulations simples à intermédiaires**, selon les objectifs définis par le chargé de projet.
- ◆ Assurer le bon fonctionnement des équipements de laboratoire courants, et en signaler toute anomalie.
- ◆ Suivre des protocoles expérimentaux avec rigueur, tout en étant capable de **proposer des ajustements mineurs**.

⇒ **Appui à la planification expérimentale**

- ◆ Participer à la **préparation logistique** des essais (organisation des ingrédients, choix des outils, planification des temps d'essai).
- ◆ Comprendre les objectifs des essais en cours, et poser un regard critique sur leur déroulement.
- ◆ Formuler des suggestions d'amélioration technique dans le cadre du projet.

⇒ **Documentation et analyses préliminaires**

- ◆ Collecter avec précision les données expérimentales.
- ◆ Réaliser des **analyses statistiques de base** et interprétations préliminaires (tendances, comparaisons simples).
- ◆ Contribuer à la **rédaction de rapports techniques** ou de carnets de laboratoire pour assurer la traçabilité des essais.
- ◆ Présenter ses observations lors des réunions d'équipe.

¹ (1) : Principale lieu de travail, (2) : Déplacement fréquent, (3) : Déplacement occasionnel

⇒ Soutien à l'amélioration continue

- ◆ Participer à l'optimisation de procédures existantes (standardisation des tests, précision des mesures, rendement des essais).
- ◆ Identifier des pistes d'amélioration concernant l'utilisation des équipements ou l'organisation du laboratoire.
- ◆ Être force de proposition pour faciliter la logistique de projet.

⇒ Collaboration transversale

- ◆ Communiquer efficacement avec les autres membres de l'équipe R&D, ainsi qu'avec les autres départements de services professionnels.
- ◆ Jouer un **rôle de référence technique auprès des assistant(e)s de niveau 1**, en les accompagnant dans l'exécution de leurs tâches.
- ◆ Participer à des **recherches documentaires simples** sur les ingrédients, les procédés ou les tendances du marché, en appui au développement produit.

Profil recherché

⇒ Formation & expérience

- ◆ **Baccalauréat en sciences et technologies des aliments**, ou discipline connexe avec **2 à 3 ans d'expérience** pertinente
- ◆ Expérience en laboratoire R&D : un **atout majeur**

⇒ Compétences techniques

- ◆ Bonne maîtrise des équipements de laboratoire (balances de précision, pH-mètre, viscomètre, incubateurs, etc.)
- ◆ Connaissances en hygiène, sécurité alimentaire, et bonnes pratiques de laboratoire
- ◆ Capacité à organiser efficacement son temps et à gérer plusieurs projets en parallèle
- ◆ Sens du détail, rigueur scientifique et esprit d'équipe

Ce que nous offrons

⇒ Horaires flexibles

- ◆ Poste à temps plein (35 h/semaine)
- ◆ Horaires adaptables selon les projets et les besoins du laboratoire

⇒ Avantages sociaux

- ◆ 6% de vacances dès l'embauche (à l'année 1)
- ◆ 3 journées de maladie payées + 3 journées famille payées (total 6 au lieu de 2)
- ◆ Remboursement de 500 \$/an pour la formation continue

- ◆ 250 \$/an en soins de massothérapie (sur justificatif)

⇒ Un environnement stimulant

- ◆ Laboratoire moderne et bien équipé
- ◆ Culture de collaboration, d'innovation et d'apprentissage
- ◆ Opportunités de développement professionnel et de participation à des projets variés

Prêt(e) à postuler ?

- ◆ Envoyez votre **CV** et une **lettre de motivation** à l'adresse suivante : sherazade@lafib.com
- ◆ Nous avons hâte de découvrir votre profil et d'échanger avec vous sur votre contribution possible à notre mission.