

Offre d'emploi

Assistant(e) en recherche et développement bioalimentaire niveau 3

- **Lieu**¹: (1) Ville de Lévis – (2) Saguenay–Lac-Saint-Jean – (3) Ville Saint-Laurent
- **Type de poste** : Temps plein (35 – 37,5 heures par semaine)
- **Échelle salariale classe numéro 5** : (Entre 31,39\$/h et 32,68\$/h), bonification annuelle de 3% + 4% à l'échelon (2 ans)
- **Entrée en poste** : Aucun poste actuellement, candidature spontanée.

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) en R&D niveau 3**, vous jouerez un rôle clé dans le développement de nouveaux produits et procédés. Vos responsabilités incluent :

⇒ **Conception et planification d'essais expérimentaux**

- ◆ Participer activement à l'**élaboration de protocoles expérimentaux** : définir les objectifs des essais, sélectionner les variables à tester, planifier les séquences d'expérimentation.
- ◆ **Proposer des idées d'innovation produit ou procédé**, en s'appuyant sur les tendances du marché et la littérature scientifique.
- ◆ Être en mesure de **définir les besoins matériels et logistiques** pour la réalisation des projets.

⇒ **Exécution avancée des essais en laboratoire**

- ◆ Réaliser les **tests physico-chimiques, microbiologiques, fonctionnels et sensoriels** de manière autonome.
- ◆ Conduire des **formulations complexes ou des ajustements itératifs** sur des prototypes alimentaires.
- ◆ Adapter les protocoles en temps réel en cas d'imprévus ou d'écarts techniques, et en documenter les raisons.

⇒ **Rédaction et analyse de données**

- ◆ Assurer la **collecte rigoureuse, l'analyse statistique préliminaire et la synthèse des résultats** obtenus lors des expérimentations.
- ◆ Rédiger des **rapports techniques détaillés**, incluant graphiques, tableaux, interprétations et recommandations.
- ◆ Préparer des **présentations internes** pour les réunions d'équipe ou pour les clients.

⇒ **Optimisation et amélioration continue**

- ◆ Participer activement à l'**amélioration des méthodes de laboratoire**, tant en termes de précision que d'efficacité opérationnelle.
- ◆ Suggérer et tester de **nouveaux outils, équipements ou technologies** pouvant améliorer les capacités de R&D.

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

- ◆ Être une ressource auprès des membres moins expérimentés pour les soutenir dans les bonnes pratiques de laboratoire.

⇒ Collaboration multidisciplinaire

- ◆ Être un membre de l'équipe Innovation pour collaborer synergiquement entre **la R&D et les départements Sécurité alimentaire, le département Planification Stratégique/exportation**, afin d'assurer la cohérence entre les phases de développement et les besoins réels des clients.
- ◆ **Coordonner certaines phases de projet** en l'absence de la directrice du département R&D, tout en assurant le suivi des échéanciers et des livrables.
- ◆ Participer à des **recherches documentaires**, à la veille technologique et à la validation d'innovations.

Profil recherché

⇒ Formation & expérience

- ◆ **Baccalauréat en sciences et technologies des aliments**, ou discipline connexe avec **7 ans et + d'expérience** pertinente ou **Maitrise** (diplôme de deuxième cycle complété) dans le domaine alimentaire ou connexe (microbiologie alimentaire, science et technologie alimentaire) avec 1 - 2 ans d'expérience.
- ◆ Expérience en laboratoire R&D : obligatoire

⇒ Compétences techniques

- ◆ Aisance avec les équipements de laboratoire : balances de précision, centrifugeuses, spectrophotomètres, incubateurs, etc.
- ◆ Aisance avec les suites offices, Labarchive ou autres logiciels de laboratoire
- ◆ Rigueur scientifique, souci du détail, capacité à travailler en autonomie et en équipe
- ◆ Bonnes compétences rédactionnelles et sens de l'organisation
- ◆ Bilingue : Anglais et français

Ce que nous offrons

⇒ Horaires flexibles

- ◆ Poste à temps partiel (35h - 37,5 h/semaine)
- ◆ Horaires adaptables selon les projets et les besoins du laboratoire

⇒ Avantages sociaux

- ◆ 8% de vacances dès l'embauche
- ◆ 4 journées de maladie payées + 4 journées famille payées (total 8 au lieu de 2)
- ◆ Remboursement de 1000 \$/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.