



CDD 6 mois - Technicien(ne) Pilote (H/F)

Gif-sur-Yvette, Île-de-France, France

À propos de l'offre d'emploi

- Positionnement dans l'organisation
- Département IDDC WATERS
- Direction Europe
- Rattaché à Manager Pilote
- Contexte, enjeux

Vous souhaitez contribuer aux innovations de l'entreprise et devenir un expert des technologies laitières et végétales. Nous recrutons un technicien pilote.

Au sein de la Recherche & Innovation Produits Essentiels Laitiers et Végétaux, le Pilote de Paris Saclay a pour missions de réaliser des essais de prototypage pour les projets d'innovation et de rénovation, et de réaliser des productions pour des panels sensoriels, des tests consommateurs, et des études cliniques.

Pour cela le pilote utilise les technologies les plus avancées et respecte les standards les plus élevés en termes de bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène, de qualité et de sécurité des aliments.

Dans ce cadre, le rôle du technicien pilote est de piloter ou participer aux essais de prototypage et de productions externes et de contribuer aux tâches transversales indispensables au bon fonctionnement du pilote.

Le travail est organisé en horaires postés (matin, après-midi) alternant chaque semaine.

- Missions
- a) Participe aux essais de fabrication des nouveaux prototypes Produits Laitiers ou Végétaux



- Apporte une réflexion technique sur les opérations unitaires, adapte les procédés aux demandes des équipes projets R& D en collaboration avec le technicien engineering et les chefs d'équipe du pilote.
- Garantit la bonne réalisation et la traçabilité des opérations de nettoyage, sanitation, stérilisation des équipements.
- Garantit la bonne réalisation des opérations unitaires de poudrage, traitement thermique, fermentation, refroidissement, lissage, conditionnement ou autres procédés de fabrication (mousses, filtration, séparation ...)
- Rédige les comptes-rendus des essais et remplit la fiche d'essai.
- Assure la traçabilité des ingrédients et des emballages utilisés.
- Peut former et sensibiliser le personnel externe à l'équipe pilote aux procédures & instructions en vigueur.
- Réalise des maquettes de produit en assemblant différentes composantes.
- Peut être amené à participer aux suivis de vieillissement des maquettes.
- Peut être amené à réaliser des opérations de colisage et/ou expéditions.
- b) Applique les règles de Qualité, d'Hygiène & Sécurité alimentaire en vigueur au pilote pendant la réalisation des essais
- Garantit le nettoyage et la désinfection des instruments nécessaires aux analyses en cours de production (micro-ondes, pH-mètres, sondes),
- Garantit le bon fonctionnement et l'étalonnage des instruments nécessaires aux analyses en cours de production (maintenance de premier niveau, maintenance curative...),
- Gère la maintenance préventive des équipements et du petit matériel (hottes mobiles, viscosimètre, micro-ondes, balances, pH-mètres, sondes pH...).
- Peut participer aux audits internes Qualité.
- Participe à la mise en place et au suivi des actions liées à l'Hygiène & Sécurité Alimentaire & Engineering du pilote.

c) Est garant de la réalisation des tâches transversales inhérentes au bon fonctionnement du pilote



d) Indicateurs de performance

- Réalisation des essais conformément au brief reçu dans le respect des délais, des quantités et des spécifications requises.
- Principales Relations Fonctionnelles
- Equipes Pilote
- Autres Equipes R&I
- Equipes Maintenance, Qualité, Sécurité, Logistique

About You

- Compétences professionnelles requises
- Connaissance des Produits laitiers ou autres produits alimentaires
- Technologies des produits fermentés et desserts
- Formulation produits, ingrédients laitiers / végétaux et texturants
- Gestion d'essais et connaissance des principes de fonctionnement des équipements
- Connaissance dans les méthodes de suivi de produit
- Utilisation des outils informatiques
- Niveau Bac +2 /3

Qualités recherchées

- Créativité, ouverture, curiosité, autonomie
- Solidarité et esprit d'équipe
- Orientation business et résultats
- Goût du challenge
- Capacité à travailler en transversal



About Us

One Planet, One Health - BY YOU!

Nos quatre valeurs fondamentales "HOPE" HUMANISME, OUVERTURE, PROXIMITÉ et ENTHOUSIASME nous servent de boussole.

Chaque jour, vous prendrez des décisions qui ont un impact sur nos performances économiques et sociétales, ainsi que sur notre capacité à atteindre nos ambitions.

Chez Danone, vous pourrez simplement être vous-même. Nous sommes convaincus que c'est à VOUS de définir votre façon de travailler, de vous développer et de progresser.

Avec nous, vous travaillerez dans un environnement challengeant, authentique et bienveillant.

Vous souhaitez en savoir plus sur le quotidien des danoners ? Retrouvez nos actualités sur notre page LinkedIn et notre compte @DanoneTalentFrance sur Instagram.

Vous souhaitez agir pour apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre ? Rejoignez-nous !