

**Institut Technique Agro Industriel  
et  
Centre de Ressources Technologiques**

**Recrute**

**CHEF DE PROJETS SCIENCES ET TECHNOLOGIES DES ALIMENTS (H/F)**

- **Vous voulez participer à la construction de l'alimentation de demain ?**
- **Curiosité, innovation et satisfaction clients sont vos maîtres-mots ?**

Institut Technique Agro Industriel, l'ADRIA est le partenaire clé des industriels agroalimentaires. Il développe ses prestations avec l'objectif constant d'optimiser la performance de ses clients et de les accompagner dans leur maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments.

**Nous contribuons ainsi à fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain !**

**Centre d'expertise indépendant, riche de compétences et d'outils de pointe, l'ADRIA fédère l'engagement de ses 70 collaborateurs dans une dynamique alliant exigence et service.**

Dans le cadre d'une réorganisation interne, l'ADRIA recrute **un(e) chef(fe) de projets sciences et technologies des aliments**, chargé(e) de mener à bien des projets dans le cadre de contrats privés ou collaboratifs, au sein de l'activité « Conception et Optimisation des Produits, Procédés et Packaging ».

**Vos principales missions :**

- En lien avec le service commercial, vous participerez au recueil des besoins de nos clients,
- Vous analyserez les demandes et construirez des propositions d'accompagnements techniques,
- Vous dimensionnerez les moyens techniques, humains et financiers des projets dont vous aurez la charge,
- Vous piloterez la gestion des projets, suivrez les indicateurs associés et rédigerez les rapports associés,
- Vous conduirez et participerez aux projets dans notre hall technologique,
- Vous participerez à des travaux collaboratifs dans votre domaine d'expertise,
- Vous construirez et animerez des modules de formation dans vos domaines d'expertises et dans le respect de la certification Qualiopi,
- Vous collaborerez avec l'ensemble des services internes.
- Vous proposerez des pistes de développement et d'optimisation de nos prestations.

## **Vous :**

- De formation type Ingénieur agroalimentaire, vous justifiez d'au moins 5 années d'expérience en management de projets, R&D agroalimentaire, idéalement dans différentes filières,
- Vous avez pratiqué la formulation ou la reformulation, et possédez des connaissances en nutrition.
- Vous avez une sensibilité industrielle et vous aimez les activités terrain (diagnostics en atelier, pilotage d'essais, etc),
- Idéalement, vous maîtrisez la construction puis l'analyse de plans d'expériences,
- Autonomie, initiative, capacité d'adaptation et de pilotage des priorités, curiosité et esprit d'analyse sont les qualités qui vous définissent,
- Vous appréciez le travail en équipe.

## **Pourquoi nous rejoindre ?**

Vous évoluerez dans une structure où l'innovation, l'entraide et la convivialité sont au cœur de nos préoccupations. Nous vous offrons un cadre de travail positif et stimulant, où vous pourrez partager vos connaissances et accompagner des entreprises agroalimentaires dans le labyrinthe des exigences réglementaires.

Un poste en CDI à Quimper, à pourvoir dès que possible, rémunération selon expérience, carte déjeuner, mutuelle, une équipe CSE dynamique !

## **Prêt à relever le défi ?**

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, envoyez-nous votre candidature (CV + lettre de motivation) et faites partie de notre équipe !

[recrutement@adria.fr](mailto:recrutement@adria.fr)