



Développeur de produits h/f

Au sein de l'équipe NPD, ici sur le site Hügli de Steinach, nous développons avec succès nos recettes de produits et sommes responsables du processus de mise à l'échelle et de l'accompagnement vers la Fabrication dans nos usines de production.

Hügli Nahrungsmittel AG
Bleichstrasse 31
9323 Steinach

Type de contrat Durée indéterminée
Taux d'occupation 100%
Début de l'emploi de suite ou à convenir
Langue allemand

Tu as encore des questions ?



Simone Hadorn
Partenaire commercial RH
+41 71 447 22 57

Postuler en ligne



Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Vos tâches

- Développement de nos produits culinaires, en particulier des conserves, en collaboration avec le marketing, les Ventes, les Achats et la Production
- Développement de recettes, y compris les dégustations
- Planification et réalisation d'essais à grande échelle
- Développement de nouveaux procédés de fabrication et optimisation de ceux-ci
- Documentation des essais ou des projets de développement

Nous ne pouvons prendre en considération que les candidats qui ont le droit de travailler en Suisse (UE/AELE). Nous ne prenons en considération que les candidatures directes.

Ce que vous apportez

- Une formation en technique alimentaire (ingénieur alimentaire HES, technicien alimentaire ES ou formation/expérience correspondante)
- Expérience professionnelle dans le développement de produits alimentaires, de préférence dans le domaine des conserves / de l'épicerie fine
- Connaissances variées des matières premières (propriétés sensorielles/fonctionnelles)
- Bonne maîtrise de l'allemand et de l'anglais à l'oral et à l'écrit
- Méthode de travail indépendante, dynamique et flexible, associée à un esprit d'équipe et à des capacités de communication convaincantes
- Expérience en gestion de projet

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Chez nous, vous bénéficiez d'une semaine de 40 heures, d'au moins 25 jours de congés et d'un système d'horaires flexibles. De plus, vous pouvez organiser vos journées de travail entre le bureau et le télétravail.



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur, les repas fraîchement préparés dans notre restaurant du personnel vous le prouvent.



Mobilité

Profitez d'un accès pratique aux transports en commun et de places de stationnement en suffisance... Déplacez-vous de manière durable et sans souci.



Possibilités de développement professionnel

Développez vos connaissances grâce à des offres de formation continue étendues, des formations de qualité au Centre de formation Coop et de nombreuses possibilités de développement personnel telles que le mentorat et le coaching.