

Développeur de produits pour les plats préparés surgelés (h/f/d)

Tu es passionné(e) par l'alimentation, tu penses en termes de recettes et tu aimes accompagner le développement de nouveaux produits, de l'idée à la Production finale ? Alors tu es à la bonne adresse chez nous. Ce poste est à temps plein.

Eisberg Österreich GmbH
Carl-Auer-von-Welsbach-Straße
2
4614 Marchtrenk

Type de contrat Durée indéterminée
Taux d'occupation 38,5h
Début de l'emploi de suite ou à convenir
Langue allemand
Modèle de temps de travail Horaires variables

Tu as encore des questions ?

Nicole Winkler
Responsable adjoint(e) RH / Responsable des Services
RH
+43 7243 22900 080

Postuler en ligne



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

Tes tâches

- Développement et amélioration continue de produits prêts à consommer dans le secteur de la volaille ainsi que dans le secteur végétarien/végétalien
- Développement de nouveaux concepts et d'idées de produits
- Test et évaluation technologiques de nouvelles matières premières
- Documentation et gestion des données de base des recettes
- Assurer le transfert de savoir-faire dans les processus de production en cours
- Soutien à nos services de production en matière d'Assurance qualité et d'optimisation des processus
- Organisation, réalisation et suivi des productions d'essai ainsi que supervision des premières productions
- Collaboration interdisciplinaire, dans le cadre de projets, avec les services commerciaux, le Management des produits, l'Assurance qualité, les Achats et la Production

Ce que tu apportes

- Formation achevée dans le secteur agroalimentaire (par exemple, école technique spécialisée, HTL en technologie agroalimentaire) ou formation de cuisinier/cuisinière avec plusieurs années d'expérience professionnelle pertinente
- Expérience dans le développement de produits prêts à consommer ou de catégories alimentaires comparables
- Résistance au stress, flexibilité et grande capacité à gérer la pression
- Passion pour l'alimentation, les tendances et les solutions produits innovantes
- Compréhension pratique des processus de production et habileté manuelle
- Méthode de travail autonome, structurée et axée sur les solutions
- Bonnes capacités de communication, esprit d'équipe et sens de l'initiative
- Flexibilité et forte mentalité « sur le terrain »

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Grâce à nos modèles d'horaires, tu peux créer un équilibre parfait entre vie professionnelle et vie privée. Tu bénéficies également de jours de vacances supplémentaires (en fonction de ton ancienneté).



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : réjouis-toi de repas chauds à prix réduit dans notre cantine et de salades gratuites.



Mobilité

Bénéficie d'un accès confortable aux transports publics et d'un nombre suffisant de places de stationnement.



Possibilités de développement professionnel

Profite de notre grand choix de formations continues pour rester à la pointe des évolutions et développer tes compétences professionnelles.