

Alternance R&D en Analyse sensorielle H/F

[Alternance R&D en Analyse sensorielle H/F](#)

Corbeil-Essonnes (91)

Apprentissage. Durée : 1 an

Nourrir plus de 10 milliards d'humains d'ici 2050 tout en respectant la planète et les ressources naturelles, tel est le challenge que **nous devons collectivement relever !**

Episens by InVivo, est le nouveau pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : **la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle pour une expertise filière du grain au produit fini.**

Au quotidien, nos 2400 collaborateurs répartis dans 24 pays créent et développent des offres durables et créatrices de valeur telles que des farines, des ingrédients techniques et sensoriels et des produits gourmands de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie pour nos clients artisans, restaurateurs, industriels et distributeurs.

Nous sommes pleinement engagés dans le développement des filières agricoles durables grâce à notre démarche Semons du Sens.

Nous rejoindre, c'est agir en faveur de la transition agricole et alimentaire pour transmettre le meilleur du blé et de notre expertise filière pour une alimentation gourmande, saine et une terre régénérée.

Vous travaillez pour :

Episens by inVivo, entité qui mutualise les expertises R&D marketing et méthodes de la filière blé-farine-pain du Groupe.

MISSION

Rattaché(e) au Pôle Analyses produits du service Recherche & Développement, vous aurez en charge de mettre en place des méthodes afin de suivre et améliorer les performances des différents panels internes (recherches bibliographiques, réentrainement et formation des panélistes, analyses des statistiques pour le suivi des performances individuelles et collectives).

RESPONSABILITES

En parallèle de cette mission, vous serez amenés à participer à d'autres activités menées par le service d'Analyse sensorielle comme :

- Proposer un test sensoriel répondant au brief ;
- Assurer la gestion des tests sensoriels experts et des panels consommateurs externes en programmant et animant les séances ;
- Exploiter, interpréter et présenter les résultats ;
- Proposer des solutions aux problématiques techniques rencontrées ;
- Proposer des activités ludiques et/ou animations ponctuelles afin de maintenir la motivation des panélistes ;
- Respecter les procédures en vigueur et bonnes pratiques.

PROFIL

- De formation supérieure de Licence professionnelle ou Master (spécialisation sensorielle, innovation ou biologie industrielle...)
- Vous maîtrisez la gestion de projets et possédez des connaissances en analyse sensorielle et statistiques
- La maîtrise des logiciels Fizz et Xlstats serait un plus
- Vous possédez un niveau B1 en anglais
- Organisé(e), dynamique avec un bon relationnel
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Goût pour le travail en équipe et force de proposition

Nous rejoindre, c'est contribuer avec conviction et passion à notre mission : transmettre le meilleur du blé et de notre expertise filière pour une alimentation gourmande, saine et une terre régénérée.

