



Technologue alimentaire, Échantillonnage

Tâches :

- Préparer les échantillons d'arômes et des solutions en lien avec les demandes des équipes de R&D, Qualité et d'Échantillonnage
- Maintenir l'inventaire des ingrédients, du matériel et de l'équipement au laboratoire
- Soutenir le travail des aromaticiens dans la production des essais d'arômes
- Assurer le maintien et la création des données dans la bibliothèque d'arômes
- Acquérir des connaissances de base en lien avec l'industrie des arômes
- Accomplir toutes autres tâches reliées

Exigences :

- DEC (Diplôme d'Études Collégiales) dans un domaine relié à l'industrie alimentaire
- Expérience en laboratoire
- Expérience dans l'industrie des arômes alimentaires, un atout
- Bilingue, français et anglais, tant à l'oral qu'à l'écrit
- Être en mesure de travailler debout dans un environnement bruyant et forte en odeur

Aptitudes et compétences clés :

- Sensibilité organoleptiques et bonne capacité à mémoriser les odeurs et les goûts
- Aptitudes à travailler et à communiquer avec les autres
- Capacité de faire du travail répétitif
- Souci du détail et travail de grande précision
- Capable de travailler sous pression à l'intérieur d'échéanciers serrés
- Adapter son travail en fonction des priorités

Svp faire parvenir votre cv à : cgosselin@bellff.com