Neuhaus – Science & Chocolate Expert

TO DO

Chez Neuhaus, nous associons la passion artisanale à l'excellence technique pour créer des chocolats belges emblématiques. En tant que Science & Chocolate Expert, vous jouerez un rôle central au sein de notre équipe R&D, où l'expertise scientifique rencontre le savoir-faire artisanal. Vous approfondirez les connaissances de Neuhaus en matière de procédés et de produits, dirigerez des investigations techniques et transformerez les données en améliorations concrètes — en étroite collaboration avec l'ingénieur R&D et les équipes de production. Votre expertise contribuera à façonner l'avenir de notre chocolat, du laboratoire à la ligne de production.

- Développer une connaissance approfondie des paramètres des procédés du chocolat et des fourrages, ainsi que de leur impact sur la qualité et la performance des produits
- Diriger et soutenir des investigations techniques (par ex. analyses de causes profondes, écarts de qualité, défis de mise à l'échelle)
- Participer à la conception et à l'exécution d'essais à l'échelle laboratoire, pilote et industrielle pour développer ou optimiser des produits et procédés
- Traduire les résultats expérimentaux en directives claires de formulation et en standards de procédé
- Gérer et améliorer la documentation des formulations, les systèmes de recettes et les flux de données
- Coordonner et analyser des évaluations sensorielles internes et externes pour soutenir le développement produit et l'assurance qualité
- Fournir un soutien opérationnel lors des tests industriels, lancements et montées en échelle
- Suivre les tendances de performance des procédés et proposer des améliorations proactives
- Assurer le rôle de remplaçant de l'ingénieur R&D pour les essais, validations et suivis de production
- Soutenir l'équipe Achats en apportant un avis technique lors de la sélection des ingrédients et des fournisseurs
- Collaborer avec les équipes transversales (QA, production, achats, marketing) pour garantir la bonne exécution des projets

TO BE

- Vous êtes titulaire d'un master (bio-ingénierie, technologie alimentaire ou domaine connexe) ou disposez d'une expertise équivalente
- Vous avez plus de 5 ans d'expérience en R&D alimentaire, développement de procédés ou formulation de produits
- Vous possédez une solide connaissance du chocolat et de ses procédés de fabrication (par ex. tempérage, formation de la coque, migration des graisses, comportement des fourrages, etc.)
- Vous êtes pratique, analytique, et à l'aise aussi bien en laboratoire qu'en environnement de production
- Vous maîtrisez la conception expérimentale, l'interprétation des données et la documentation technique
- Vous prenez la responsabilité et aimez mener des projets techniques de la conception à la mise en œuvre

- Vous êtes structuré(e), pragmatique et orienté(e) solutions
- Vous parlez le néerlandais ou le français et avez une excellente maîtrise de l'anglais

TO OFFER

En vous développant, nous avançons ensemble. C'est pourquoi nous vous offrons un environnement stimulant et motivant, où votre expertise et votre esprit d'initiative sont véritablement appréciés. En rejoignant une équipe R&D dynamique et passionnée, vous aurez l'opportunité de combiner réflexion scientifique et tradition artisanale — et de contribuer ainsi à façonner l'avenir de l'une des marques de chocolat les plus emblématiques de Belgique.

Nous vous donnons l'espace nécessaire pour prendre des responsabilités, apprendre et exceller. En échange, nous vous proposons un salaire compétitif, complété par un large éventail d'avantages extra-légaux, incluant des chèques-repas, un plan d'assurance, une voiture de société, et plus encore. Et bien sûr... beaucoup de chocolat belge!

https://www.neuhauschocolates.com/fr_BE/home