

TECHNICIEN R&D (F/H)

TA TEAM

Inventeurs



Si t'es prêt(e) à faire croustiller ton quotidien,
découvre tous les métiers de la boulangerie !
www.entrepreneursboulangerie.org



En vrai explorateur du goût et de la texture, tu crées, testes, ajustes... Tu cherches LA recette qui déchire ! Grâce à ton œil affûté et ton palais bien entraîné, tu analyses les ingrédients, tu testes de nouvelles combinaisons, tu améliores les produits pour qu'ils soient toujours meilleurs, sûrs et innovants.

SKILLS

- Créatif
- Rigoureux
- Communicant



LEVELS

- Bac +2/3 en Sciences et Technologies des Aliments, Chimie, Biologie ou équivalent
- BTS/DUT en Agroalimentaire
- Licence Pro Industries Agroalimentaires
- Titre de Technicien en développement de produits de boulangerie-pâtisserie
- Ouvert aux parcours boulangers/pâtisseries

POWERS UP



★ Architecte du produit parfait

Tu penses les produits dans leur ensemble : goût, aspect, texture, conservation... chaque détail compte.

★ Pitch master

Tu sais vendre tes idées et recettes avec clarté, même aux plus exigeants.

★ Mixeur d'idées

Tu t'inspires des tendances, des retours clients ou même de ta dernière envie culinaire pour imaginer des produits innovants.

