

OFFRE D'EMPLOI

Chercheur-spécialiste des procédés de biofermentation

Vous êtes un(e) passionné(e) par tous les types de fermentation? Au CDBQ, nos équipes innovent constamment et vous pourriez avoir la chance de déployer vos compétences en innovation et développement de nouveaux produits, optimisation de la production et de la qualité.

Le CDBQ vous offre la possibilité d'évoluer à titre de **chercheur(e)-spécialiste des procédés de biofermentation**. Dans cette opportunité stimulante, vous serez responsable de l'innovation et de la recherche et développement des secteurs de la biofermentation industrielle et des boissons fermentées. Accompagné(e) de notre équipe de gestion, vous aurez à mobiliser une équipe qui contribue, chaque jour, à faire la renommée de notre centre de recherche.

Voici le défi qu'on vous propose :

- Participer à l'élaboration de la programmation de recherche annuelle du CDBQ.
- Rédiger des offres de service de recherche adaptées aux besoins des entreprises.
- Rédiger des projets de recherche et élaborer des protocoles expérimentaux.
- Coordonner des projets de recherche et d'innovation pour répondre aux besoins des entreprises.
- Promouvoir l'expertise et l'offre de service auprès des intervenants de l'industrie des boissons fermentées.
- Participer activement au recrutement de nouveaux clients.
- Participer aux demandes de financement des projets de recherche et des mandats.
- Élaborer des grilles d'analyse, compiler et interpréter des données.
- Assurer un suivi régulier de l'avancement des projets auprès des clients.
- Rédiger différents rapports (d'étape, de fin de projet, etc.).
- Faire le suivi administratif des projets et des plateformes.
- Offrir de l'accompagnement et des services-conseils professionnels aux clients.

Vous vous reconnaissez dans ce profil?

- Diplôme universitaire de **2^e ou 3^e cycle** en science et technologie des aliments, en microbiologie/biofermentation ou dans une discipline connexe.
- Expérience du milieu de la recherche scientifique. Idéalement, vous avez travaillé sur des technologies de fermentation scientifiques.
- Bonne capacité de rédaction de projets de recherche et de rapports scientifiques.
- Aptitude à travailler avec les entreprises privées.
- Autonome, dynamique, rigoureux, avec de bonnes qualités relationnelles et de leadership, vous aimez le travail en équipe et en mode projet.
- Excellente capacité à communiquer en français et en anglais.

Lieu de travail

Vous travaillerez à La Pocatière et aurez à parcourir le Québec.

Durée

Permanent, temps complet et souhaitons vous accueillir dans l'équipe dès le 11 mars 2019.

Vous êtes intéressé(e)? Faites-nous parvenir une lettre de motivation et votre curriculum vitae complet avant le 15 février 2019 à :

Madame Marjolaine Bouchard, directrice des services administratifs
marjolaine.bouchard@cdbq.net

NOUS SOMMES L'ÉQUIPE DU CDBQ!

Le Centre de développement bioalimentaire du Québec est un leader en recherche, développement et transfert technologique en agronomie, en biotechnologie et en transformation alimentaire.

**VOUS SOUHAITEZ EN CONNAÎTRE DAVANTAGE SUR NOUS?
CONSULTEZ LE CDBQ.NET**