

Offre d'emploi – CDI – Septembre 2019

Chef de cuisine Recherche & Développement F/H

1. Le contexte

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse est un leader de la recherche sur l'Alimentation & l'Hospitalité dont la mission est de produire, transmettre et valoriser des connaissances et savoir-faire originaux et contribuer à l'amélioration du bien-être des populations, quels que soient l'âge et le contexte de repas ou d'accueil, en France et à l'international.

Le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse met également tout son savoir scientifique et ses équipements techniques au service d'études sur mesure **dans une perspective d'innovation**, en coopération étroite avec les experts professionnels de la gastronomie, des arts de la table, du service et de l'hôtellerie.

Dans le cadre du développement de l'activité, **nous recherchons aujourd'hui un chef de cuisine F/H pour intégrer l'équipe Innovation** du Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse.

2. Le poste

Le **chef de cuisine Recherche & Développement F/H** aura pour principales missions :

- **De conduire des projets appliqués au sein de l'équipe R&D du Centre de Recherche**
 - Gérer et suivre les différents projets culinaires en respectant les délais, la qualité de la prestation, les règles d'hygiène et de sécurité, la gestion des approvisionnements et des coûts (commandes, inventaires des stocks dans le respect des budgets alloués aux différents projets). Coordonner, valider les livrables (fiches techniques, rapport). Vous êtes garant(e) du respect des installations et de ses équipements. Gestion d'un sous-chef. Projet en collaboration avec des ingénieurs.
 - Elaborer et développer de nouveaux produits (ou à la reformulation de produits actuels – sans sel, clean Label, ...) du concept jusqu'à la pré-industrialisation correspondants aux demandes des clients (contraintes économiques, contraintes techniques, contraintes nutritionnelles) et aux tendances du marché
 - Concevoir des recettes, des menus en sélectionnant les ingrédients les plus pertinents. Etre force de proposition au plan créativité et innovation.
 - Transférer vos connaissances et savoir-faire technique culinaire (veille produits, idéation, benchmark,...)
- **De contribuer aux projets de Recherche de l'équipe Science**
 - Formuler les recettes et réaliser des essais en laboratoire : création d'échantillons, de prototypes culinaires, tester de nouvelles références ingrédients
 - Elaborer l'offre alimentaire et coordonner la production dans notre restaurant expérimental
 - Participer aux réunions internes
- **De valoriser le pôle Innovation du Centre de Recherche**
 - Participer à des évènements internes et extérieurs en France et à l'étranger : salon, conférence, ...
 - Participer au rayonnement de nos activités : posts réseaux sociaux, magazines professionnels, reportages
 - Participer aux réunions prospects/clients pour garantir une qualité de suivi des dossiers

3. Expérience

Education ET experience

- Formation en cuisine - 10 ans d'expérience minimum dans le milieu de la restauration gastronomique ou bistronomique
- Expérience souhaitable dans le domaine de l'Industrie Agroalimentaire (2-3 ans souhaité)

Compétences attendues :

- Base solides en culinaire (ingrédients, associations, techniques de cuisson) avec une maîtrise de la cuisson sous-vide et process d'innovation
- Excellentes compétences en communication, en relationnel client
- Maîtrise indispensable de l'anglais et du français
- Gestion de projet (temps, budget et organisation)
- Capacités d'adaptation et d'organisation
- Motivé(e), dynamique, passionné(e), créatif (ve)

Documents requis :

- CV (max 2 pages)
- Lettre de motivation (max 1 page)

Conditions :

CDI à temps plein - Ecully (Lyon). Poste à pourvoir au 1^{er} Septembre 2019.

Salaire selon expérience (35-45k€)

Mutuelle d'entreprise obligatoire, avantages en nature repas. Prise en charge 50% d'un abonnement de transport public.

Déplacements à prévoir (France, à l'international)

Merci de transmettre vos candidatures à l'adresse suivante : recrutement@institutpaulbocuse.com