



Chargé ou chargée de projet (Transformation et procédés alimentaires)

Classe générale :	Professionnels
Sous-classe :	31- Spécialistes en science et génie
Numéro de poste :	3107

Sommaire de l'emploi

La personne titulaire du poste procède à la conception et à la réalisation de projets de recherche appliquée, d'innovation et d'aide technique visant la production de nouvelles connaissances, le transfert technologique des résultats et leur diffusion dans les domaines liés aux opérations de production et aux procédés de fabrication, aux nouveaux produits ou nouveaux procédés industriels de produits alimentaires aquatiques.

La personne titulaire du poste spécialisée dans les procédés industriels développe des projets liés au développement, aux opérations de production et aux procédés de fabrication, aux nouveaux produits ou nouveaux procédés industriels de produits alimentaires.

La personne titulaire du poste spécialisée en développement de produits, qualité, innocuité et technologies de conservation développe des projets liés, entre autres, à la rhéologie et les traitements thermiques, les techniques de fumage, saumurage, séchage, lyophilisation, congélation, traitements hyperbariques, pasteurisation, biofilms, atmosphère modifiée.

Elle travaille sous la supervision du ou des superviseurs désignés par la direction. Elle est appelée à travailler et à développer une majeure dans un domaine donné et une polyvalence dans les autres domaines d'activité de Merinov.

Principales responsabilités générales

- Élaborer des projets de recherche et de services technologiques et en planifier les différentes activités et étapes, notamment les ressources humaines, le budget, les contrats de service, les protocoles d'entente, les éléments de confidentialité et de propriété intellectuelle;
- Établir les besoins en ressources humaines, matérielles et financières nécessaires pour ses projets et services, assurer les suivis exigés selon les politiques et les procédures en vigueur et effectuer les redditions de comptes;
- Structurer et rédiger des devis, des soumissions et des propositions de projets;
- Préparer l'équipe de projet, assurer la coordination des ressources affectées à ses projets et voir à la préparation, à la tenue et au suivi des réunions;



- Élaborer les cahiers de charges ainsi que les ententes, lorsque requis, et en assurer le suivi;
- Structurer, coordonner, superviser et effectuer les activités expérimentales en usine, en laboratoire (développement de produits, évaluation sensorielle, analyse physico-chimique, centre d'essais, usine pilote, etc.), les plateformes expérimentales et sur les bancs d'essai lorsque le projet l'exige;
- S'assurer du respect des obligations contractuelles et voir à ce que les projets soient réalisés selon les lois et les normes en vigueur;
- Mettre au point des méthodes analytiques et expérimentales et effectuer le traitement des données ainsi que les analyses statistiques, et en interpréter les résultats;
- Rédiger et transmettre des rapports, des avis, des articles et des recommandations, préparer le matériel de communication et présenter les résultats des projets, en fonction des besoins et de la clientèle visée, notamment à la direction et aux autres membres de l'organisation, aux clients et aux partenaires lors des activités scientifiques, de transfert technologique, de réseautage ainsi que des activités de promotion de Merinov;
- Vérifier et valider les besoins de l'Industrie;
- Identifier les opportunités de développement et d'innovation;
- Assurer une veille sur les enjeux de la pêche, de l'aquaculture, de la transformation et de la valorisation des produits marins (selon le profil);
- Assurer une veille des programmes de subvention et des sources de financement disponibles;
- Développer et entretenir des liens étroits, des partenariats et un réseau de contacts et d'informations dans son domaine d'expertise;
- Développer des liens de confiance avec les entreprises et faire le démarchage, la promotion, la vente et le suivi des services techniques et de R-D auprès de la clientèle;
- Consulter et impliquer les intervenants concernés;
- Participer aux travaux des comités ou des organisations œuvrant en développement régional et dans son secteur d'activités;
- Représenter l'organisation aux niveaux local, national et international;
- Assurer la supervision fonctionnelle, coordination, planification et attribution des tâches réalisées par des employés, stagiaires, étudiants et personnel en accueil, afin de permettre le bon fonctionnement des services, des laboratoires, des programmes, des projets ou des activités;
- Assurer, lorsque requis et en tenant compte des règles d'imputabilité financière en vigueur, la responsabilité d'un centre, d'un service, d'un laboratoire ou d'un parc d'équipements, notamment en animant et facilitant les réflexions, en le développant et le faisant croître, en explorant de nouvelles avenues, en soutenant le gestionnaire dans l'établissement d'un plan de développement et d'un plan de travail, en organisant de manière efficiente le travail, les procédures et les processus, et en assurant le point de contact interne et externe et la liaison avec les autres centres et services;
- Exécuter, à la demande du superviseur, toute autre tâche connexe, ainsi que toute autre tâche pertinente aux mandats de Merinov sur une base occasionnelle.

Spécialisation – Procédés industriels

- Agir à titre d'expert en procédés industriels de transformation et valorisation des produits aquatiques;
- Évaluer la pertinence, la faisabilité technique et les retombées économiques anticipées des projets et produire des avis techniques et de pertinence technico-économique relatifs à des projets industriels;
- Proposer aux entreprises des services-conseils de diagnostic des opérations, de soutien technique, d'accompagnement, d'amélioration des performances des équipements et procédés actuels ou en développement, d'aide à la sélection d'équipements, de contrôle de l'application des normes, d'inspection et expérimentation, d'appui au démarrage, à la maintenance et à l'évaluation des nouveaux équipements;
- Élaborer et réaliser des projets de recherche-développement, d'expérimentation et de transfert technologique liés au développement, aux opérations de production et aux procédés de fabrication, aux nouveaux procédés industriels de produits alimentaires aquatiques, ou aux normes de qualité des produits naturels ou industriels visant à protéger la santé publique;
- S'informer des recherches, des études et des activités liées à son domaine d'expertise et repérer les nouvelles technologies, équipements et démarches d'automatisation applicables à l'Industrie.

Spécialisation – Développement de produits, Qualité, Innocuité et Technologies de conservation

- Évaluer la pertinence, la faisabilité technique et les retombées économiques anticipées des projets et produire des avis techniques et de pertinence technico-économique relatifs au développement de produits;
- Agir à titre d'expert en transformation et valorisation des produits, en qualité et innocuité des produits ainsi qu'en technologies de conservation (incluant les analyses sensorielles et nutritionnelles, la rhéologie, les traitements thermiques, les techniques de fumage, de saumurage, de séchage, de lyophilisation, de congélation et les traitements hyperbariques, la pasteurisation, les biofilms, l'atmosphère modifiée, etc.);
- Proposer aux entreprises des services-conseils sur des stratégies de production et sur l'information stratégique concernant l'innovation scientifique et technologique en conservation des produits aquatiques et en valorisation des produits;
- Élaborer et réaliser des projets de recherche-développement, d'expérimentation et de transfert technologique liés au développement de nouveaux produits, aux propriétés santé et nutritives, aux aspects organoleptiques, à l'origine, aux normes de qualité et d'innocuité des produits naturels ou industriels visant à protéger le public;
- S'informer des recherches, des études et des activités liées à son domaine d'expertise et repérer les nouvelles technologies applicables à l'Industrie.



Exigences et conditions

La personne recherchée possède de solides qualités organisationnelles, sachant maîtriser la planification, le suivi des coûts et des délais de livraison des projets sous sa responsabilité. Dotée d'une bonne capacité d'adaptation aux imprévus, elle exerce un leadership qui permet de faire adhérer les membres de son équipe aux objectifs du projet. Elle démontre enfin des habiletés relationnelles avec ses collègues, partenaires et clients, ainsi que des qualités de communication efficace.

Exigences

- Baccalauréat en génie alimentaire ou génie mécanique en procédés industriels ou maîtrise en science et technologie des aliments, procédés industriels alimentaires, nutrition, génie alimentaire ou tout autre domaine pertinent;
- Deux (2) années d'expérience pertinentes aux attributions spécifiques de l'emploi;
- Une (1) année en gestion de projet ou en recherche scientifique ou technologique appliquée;
- Capacité à traiter et rédiger de la documentation scientifique spécialisée;
- Connaissances approfondies en procédés industriels de transformation des aliments en particulier les produits aquatiques ou connaissances approfondies en sciences et technologies appliquées à la transformation des produits aquatiques et en particulier l'innocuité et la conservation;
- Connaissances dans l'étude et l'évaluation des procédés de traitement thermique (atout);
- Connaissances de la gestion des risques et HACCP;
- Connaissances dans les méthodes d'évaluation de la durée de conservation des produits prêts-à-manger (atout);
- Maîtrise des logiciels de Microsoft Office;
- Bonne maîtrise du français écrit et parlé;
- Maîtrise de l'anglais écrit et parlé (relations avec des clients unilingues anglophones, littérature scientifique anglophone, relations et partenariats avec des centres de recherche et des universités anglophones (ailleurs au Canada et à l'international)).

Qualités recherchées

- Créativité et sens de l'innovation;
- Excellente capacité à cerner judicieusement les problématiques et les enjeux ainsi qu'à synthétiser et proposer des solutions appropriées;
- Bonne capacité de planification et d'organisation;
- Capacité à gérer un ensemble de projets avec peu de supervision;
- Fortes habiletés de communications relationnelles et rédactionnelles, ainsi qu'une capacité à vulgariser l'information;
- Capacité à s'adapter et à gérer les risques et les priorités;
- Bonne capacité de travailler en équipe;
- Autonomie, initiative, efficacité, rigueur et sens des responsabilités;
- Professionnalisme, flexibilité et intégrité.



Conditions et exigences opérationnelles

- Détenir un permis de conduire valide;
- Effectuer régulièrement des déplacements selon les moyens établis par l'employeur;
- Travailler avec des échéanciers serrés;
- Travailler régulièrement en usine et en laboratoire;
- Travailler le soir et/ou la fin de semaine lorsque requis.