



## RÉSURRECTION

Une pépite dans l'univers food avec une mission claire : Make snacking great again ! Pour cela, nous fabriquons artisanalement dans le Sud-Ouest une gamme de délicieux biscuits 100% BIO et uniques en leur genre. Nous avons réussi le pari d'allier à la fois le goût et le bon équilibre nutritionnel dans une démarche inédite, circulaire et éco-responsable. En effet, nous collectons et donnons une nouvelle vie à des coproduits (les céréales de brasseur, le marc de pomme et l'okara de soja) ; un trésor végétal aujourd'hui inexploité que nous marions aux meilleurs ingrédients soigneusement sélectionnés. Et la boucle est bouclée !

## WE WANT YOU !

Notre start up pilote aujourd'hui de nombreux projets de développement et/ou d'amélioration de produits innovants et gourmands dans l'univers du co-produit. La France regorge de co- produits qui ne demandent qu'à être upcyclés ! A nous de jouer pour les intégrer à notre gamme de snacking.

## TES MISSIONS SI TU LES ACCEPTES...

Au sein de l'équipe R&D à Canéjan (33), sous la responsabilité de Claire, notre Responsable R&D, et Marie, la fondatrice de Résurrection, ta mission principale sera de participer aux projets d'innovation et d'amélioration produit, depuis l'élaboration du brief jusqu'à la transposition industrielle. Dans le détail, tu devras :

- Concevoir et développer les nouveaux produits :
- Être force de propositions et développer les recettes en fonction du cahier des charges reçu
- Participer aux nouveaux référencements : rechercher des fournisseurs et tester des matières premières, en collaboration avec les responsables production et qualité
- Effectuer des panels de dégustation en interne
- Créer, coordonner et communiquer les documents de lancement des nouveaux produits
- Planification et réalisation des essais R&D et industriels en concertation avec notre équipe de production (plans d'essais, analyse de résultats, rédaction de documents scientifiques, propositions d'améliorations, ...)
- Suivi des premières productions et élaboration des documents process pour l'équipe de production
- Suivi et amélioration du vieillissement des produits (vrac, protocole de vieillissement, packaging écoresponsable, ...)
- Assurer une veille innovation et process constante afin de contribuer à faire évoluer les savoir-faire de l'entreprise

## TU ES QUELQU'UN...

Tu es quelqu'un d'autonome, créati.f.ve et organisé.e avant tout ! Tu es en parcours agri/agro et à la recherche d'un stage ou d'une alternance pour la rentrée 2022 ? Tu aimes l'innovation, la résolution de problèmes, le travail en équipe, la gestion de projets et tu souhaites participer à l'amélioration de nos gammes vraiment écoresponsables ? Tu veux faire partie de l'aventure d'une startup en pleine croissance ? Alors c'est chez nous que ça se passe !

Pour postuler, rien de plus simple : envoie ta candidature à [claire@resurrection-food.com](mailto:claire@resurrection-food.com). Sois créati.f.ve, original.e, innovant.e, audacieux.x.se, ou même les 4 à la fois ! On adore ça chez Résurrection. A très vite !