

Notre client est la filiale française d'un groupe allemand, un des leaders internationaux dans la conception et la fabrication de systèmes de haute technologie dans l'univers de la cuisine professionnelle.

Cette filiale indépendante est depuis plusieurs décennies reconnue pour ses solutions de cuisson innovantes en cuisines professionnelles. Le but de l'entreprise est d'apporter le maximum de bénéfices aux personnes qui assurent la préparation thermique des aliments dans les cuisines commerciales et collectives. C'est en 1985 que la société a créé le premier appareil de cuisson multifonctions basé sur la transmission de chaleur par contact. Depuis, il n'a cessé d'être perfectionné. Aujourd'hui, les solutions allient flexibilité, efficacité maximale et utilisation simplissime dans un encombrement réduit.

Notre client cherche pour sa division R&D, basée au siège en Alsace un(e)

Ingénieur Développement, Physicien diplômé (h/f) en Recherche fondamentale

Outre la recherche fondamentale appliquée, la fonction comprend également la collaboration à des projets de développement jusqu'à leur mise en série. Vous travaillez au sein d'équipes projets interdisciplinaires et possédez des connaissances approfondies aussi bien dans les domaines des procédés technologiques que de la conception de composants thermiques, hydrauliques et mécaniques.

Votre domaine d'activités comprend:

- La création et évaluation de concepts de procédés
- La planification, création, développement, exécution et analyse des essais en laboratoire
- La création, exécution des essais et évaluation de démonstrateurs afin de prouver la faisabilité physique, chimique et technique
- L'élaboration de documentations techniques

Au sein du pré-développement, vous êtes chargé des nouvelles technologies et procédés autour de la thématique de la cuisson industrielle. Vous développez aussi bien des procédés technologiques que des composants et systèmes thermiques, hydrauliques et mécaniques appropriés. Outre les aspects économiques, un intérêt particulier est porté à l'augmentation constante de l'efficacité énergétique, la préservation et la pérennité des ressources.

Votre formation: Ph. D. / Dr. ing. / Dr. rer. nat. / Dr. rer. tech.

Vous avez conclu avec succès votre doctorat dans les sciences de l'ingénierie telles qu'en génie physique, génie mécanique, génie énergétique, génie des procédés, chimie inorganique/ organique, technologie alimentaire, technique de l'hygiène, microbiologie ou des cursus équivalents.

Outre l'anglais, vous parlez également l'allemand et le français, travaillez en autonomie de manière méthodique et scientifique, et assumez volontiers des responsabilités.

Des missions polyvalentes et passionnantes vous attendent dans un environnement professionnel international à croissance durable. Notre client offre une rémunération attractive liée à vos prestations et nous misons sur une organisation simple fondée sur la responsabilité individuelle et l'autonomie, au sein de laquelle nos collaborateurs sont particulièrement encouragés à être entrepreneur dans l'entreprise.

Merci d'adresser votre candidature sous référence **JPC GLF Cuisine** de préférence par email à :

IMS International Management Services SAS

Monsieur Jan-Philip Caulier

Paris

18, rue de la Barre
F-95880 Enghien-les-Bains
France (+33) 01 34 17 30 85

jpc@ims-mgt.com

www.ims-mgt.com

Mobile (+33) 06 13 07 06 24

Freiburg

Jakob-Saur-Straße 9
D-79199 Kirchzarten

Deutschland (+49) 07661 6298769

DISCLAIMER

This profile has been prepared on the basis of information collected from the company herein described. IMS declines all responsibility and make no commitment as to the exactitude and exhaustive nature of the information. Anyone who receives this document recognizes that IMS and the company herein described cannot be held responsible for any inaccuracy or omission, which might be revealed.