

## **RECRUTEMENT**

### **STAGE**

### **ASSISTANT(E) CHEF DE PROJET R&D**

*Curieux(se), vous avez une bonne aisance relationnelle,  
vous vous adaptez facilement et vous avez une affinité pour la cuisine ?  
Cette annonce est faite pour vous !!*

#### **Quels défis à relever ?**

Vous intégrerez le service Recherche et Développement pour une durée de 3 mois afin d'accompagner le Chef de Projets.

Accompagné(e) de votre tuteur et après une période d'intégration, vous interviendrez plus spécifiquement sur les projets R&D en lien avec le circuit de la restauration.

Vous participerez principalement à la réalisation des missions suivantes :

#### **A / Mettre en place des essais de prestation afin de déterminer des protocoles de cuisson selon différents morceaux de viande de lapin et le matériel professionnel disponible en restauration**

- Définir le plan d'essais en veillant à la reproductibilité et répétabilité des essais afin d'assurer la fiabilité des données (temps, température, rendement...)
- Prendre contact avec différents prestataires dont des lycées hôteliers et / ou des centres d'expertises ...
- Sélectionner le ou les prestataire(s) le ou les plus approprié(s)
- Mettre en place les essais
- Assurer l'envoi d'échantillons
- Suivre les essais
- Collecter et analyser les résultats
- Synthétiser les résultats sous forme de matrice

#### **B / Création de contenus culinaires à destination des professionnels de la restauration**

Développer différentes recettes à base de viande de lapin adaptées au matériel professionnel disponible en restauration, aux convives et à la saisonnalité en s'appuyant sur des prestataires externes.

**Le petit « + » :** cette expérience, parmi une équipe dynamique et chaleureuse, vous permettra de découvrir un large éventail de l'activité recherche et développement d'une entreprise agroalimentaire (à l'interface de nombreux services en interne ainsi que de prestataires externes).

Poste à pourvoir : **stage à partir de janvier 2023, à Thouars (79 - Deux-Sèvres)**  
**Pour une durée de 3 mois**

***Vous êtes ?***

Vous savez travailler en équipe et faire preuve d'autonomie également. Vous avez des qualités d'analyse et de rigueur, ainsi que des aptitudes à la prise d'initiative.  
Vous maîtrisez les outils informatiques dont Excel et Powerpoint.

En formation dans le domaine agro-alimentaire / cuisine  
Niveau d'études : à partir de bac + 2 minimum

***Vous souhaitez postuler ?***

Si cette offre vous intéresse, merci d'adresser un cv et une lettre de motivation à Maxence Caniot, par mail, à l'adresse suivante : [maxence.caniot@loeul-et-piriot.com](mailto:maxence.caniot@loeul-et-piriot.com).  
Après études des candidatures, un entretien téléphonique sera réalisé auprès du service RH puis complété par un second entretien avec la future tutrice et la responsable de service.

***Vous voulez en savoir plus ?***

Basée à Thouars dans les Deux-Sèvres, l'entreprise LOEUL & PIRIOT, spécialiste historique de la viande de lapin s'inscrit dans une histoire familiale depuis 1906, articulée autour des valeurs de qualité, savoir-faire et tradition.

Engagement n°1 : Offrir l'accès à une alimentation plus responsable, saine et diversifiée

LOEUL & PIRIOT offre la garantie de l'origine « Lapin de France » en proposant une viande de lapins nés et élevés exclusivement en France dans les 3 plus grandes régions de production : Bretagne, Nouvelle Aquitaine, Pays de Loire, et nourris à base d'une alimentation 100% végétale, minéraux et vitamines, sans OGM (<0.9%). Ce qui, en plus des atouts intrinsèques de la viande de lapin, assure une qualité et une sécurité alimentaire optimale.

Engagement n°2 : Accompagner et rassurer les consommateurs

La marque LOEUL & PIRIOT, inspirée du style bistronomique pour la présentation de ses produits, propose aujourd'hui le lapin sous toutes ses formes via une large gamme de produits élaborés et désossés faciles à préparer et rapides à cuire, multipliant ainsi les occasions de consommation afin de rendre la viande de lapin la plus accessible possible. Elle accompagne également les consommateurs de l'achat à l'usage via :

- un étiquetage sur le pack avec une entrée par mode de cuisson comprenant de nombreux conseils et des recettes variées,
- ainsi que via un site internet : <https://www.lapin-et-papilles.fr/fr/accueil/>,
- et enfin la mise en place d'un plan d'actions et de communication régulier.

Engagement n°3 : Agir durablement

LOEUL & PIRIOT met un point d'honneur à accompagner ses éleveurs partenaires dans les adaptations nécessaires aux attentes sociétales et s'engage notamment à sécuriser leurs revenus. Par ailleurs, aux côtés de groupements d'éleveurs, LOEUL & PIRIOT a développé un nouveau mode d'élevage innovant en faveur du bien-être animal favorisant ainsi encore plus le comportement naturel des animaux élevés au sol en larges enclos : Lapin & Bien. Pour en savoir plus : <https://lapinetbien.com/>

Les ambitions de LOEUL & PIRIOT

*Favoriser un mieux produire, un mieux consommer et un mieux manger*