



Project Engineer en extraction
Spécialisé(e) dans le développement d'ingrédients fonctionnels et de compléments alimentaires
Basé-e à Elsenborn

Notre société

Nous sommes une société familiale enracinée au cœur du parc naturel des Hautes Fagnes. Nous sommes pionniers de la phytothérapie depuis 1958. Grâce à notre expertise des plantes médicinales et à nos connaissances de leurs apports essentiels dans la préservation de la santé, nous développons des solutions de santé 100% d'origine naturelle efficaces et sûres à l'usage. Nous sommes portés par un véritable engagement humaniste basé sur un profond respect de l'Être humain et de la Nature.

Votre mission :

Vous assurez la partie scientifique de projets en cours visant le développement d'extraits végétaux spécifiques en travaillant sur l'extraction végétale. Certains de ces projets s'inscrivent dans le cadre de projets collaboratifs regroupant plusieurs partenaires (entreprises et laboratoires universitaires), vous serez amené(e) à assurer la réalisation des tâches dévolues à l'entreprise suivant le timing imparti. Le but ultime vise la mise sur le marché de nouveaux compléments alimentaires phytothérapeutiques répondant aux besoins des consommateurs et d'évolutions de nos gammes de produits.

Votre fonction :

En suivant le timing imparti pour produire les livrables décrits dans nos projets, vous êtes notamment en charge de :

- Développer de nouveaux extraits et de nouveaux procédés à partir des ingrédients sélectionnés dans les différents projets, en retirer certains composés spécifiques, les produire à l'échelle pilote puis les caractériser en termes de profil moléculaire ;
- Participer au développement d'une forme galénique pré-dosée basée sur la combinaison des ingrédients développés et d'un procédé de fabrication mis au point dans le cadre de ce projet. Les caractéristiques techniques et physico-chimiques des ingrédients devront être modifiées pour convenir au procédé de fabrication. Ce procédé présentera la particularité d'être optimisé pour maintenir la stabilité des ingrédients le composant, leur efficacité tout comme leur acceptabilité organoleptique conférée par leur formulation.
- Etudier la stabilité des ingrédients (ou du produit) et évaluer sa non-toxicité.
- Mener tous les essais de développement, de mise au point et de validation des ingrédients extraits faisant l'objet des livrables de ce projet.
- Par la suite, les extractions et les nouveaux ingrédients doivent être appliqués dans le processus d'industrialisation. Vous en définissez les caractéristiques techniques et physico-chimiques, Vous menez les tests pilotes et industriels. Vous validez les résultats.
- Organiser, superviser et réaliser le reporting des tâches à charge de l'entreprise dans les délais définis. Vous vous assurez également de la disponibilité et de la complétude des rapports fournis.



Votre profil :

- Vous disposez d'un diplôme de Bio - Ingénieur option industries alimentaires ou équivalent disposant d'une expérience probante de 3 à 5ans dans le développement d'extraits végétaux innovants et de leur industrialisation.
- Un profil disposant des mêmes compétences par expérience sera également pris en considération.
- Outre le français, vous avez une bonne maîtrise de l'anglais oral et écrit.
- Vous disposez de solides capacités d'analyse, rédactionnelles et de synthèse.
- Vous savez gérer des projets et mobiliser des personnes autour d'objectifs communs.
- Vous êtes rigoureux(se), autonome et précis(e).
- Constituent de sérieux atouts :
 - Une maîtrise d'outils dédiés à l'ingénierie des procédés dans le domaine de l'extraction végétale tant au niveau laboratoire, pilote et industriel.
 - Une formation en extraction végétale
 - Une formation en galénique alimentaire et pharmaceutique ;
 - Des compétences dans le domaine des ingrédients fonctionnels ;
 - Une maîtrise d'outils analytiques (ex : HPLC).

Notre offre :

- Un contrat à durée indéterminée à temps plein au sein d'une entreprise pionnière dans le domaine des compléments alimentaires offrant des solutions naturelles de qualité et sûres à l'usage.
- Participer au développement de produits innovants dans le monde des produits de santé naturels.
- Une formation de base sur les équipements de la production, des tests pilotes et de laboratoire, ainsi qu'une formation sur les produits Ortis et les processus et procédures propres au projet.
- Des formations « scientifiques » concernant les domaines utiles pour le projet dans lesquels vous avez encore un besoin de vous perfectionner.
- Une entreprise favorisant la mise en avant du travail collectif.
- Une société familiale dynamique basée dans une région naturelle, loin des embouteillages et des contraintes de la vie citadine.
- La possibilité de travailler à domicile 1 à 2 jours par semaine.

Intéressé·e ?

Envoyez sans tarder votre CV et votre lettre de motivation par email à rh@ortis.com.