

R&D fermentation junior engineer

La société

Galactic, un des leaders mondiaux en biotechnologie au service de l'alimentation humaine et animale, aide depuis 1994 ses clients à développer des produits sûrs, sains, durables et de qualité. Spécialiste en fermentation, nous offrons une large gamme d'antimicrobiens et de solutions naturelles innovantes tels que l'acide lactique, les lactates et autres dérivés. Avec son siège social en Belgique, des installations de production aux Etats-Unis, en Chine et en Europe, Galactic emploie près de 350 personnes dans le monde dont 120 en Belgique et est active dans plus de 80 pays.

Galactic est un employeur garantissant l'égalité des chances qui valorise la diversité et l'inclusion au sein de son organisation. Le processus de recrutement n'est donc pas basé sur le sexe, le handicap, la situation familiale, l'orientation sexuelle, l'âge, les opinions politiques, les convictions religieuses, l'activité syndicale ou l'origine raciale, sociale, culturelle ou nationale. Se comporter de manière éthique signifie ne pas se livrer à des pratiques discriminatoires.

Pour notre siège social situé à Anderlecht, nous recherchons un(e) :

R&D Fermentation Engineer

Fonction

Votre mission sera spécifiquement dédiée à deux projets phares :

- Développement de molécules d'intérêt à fort potentiel.
- Innovation pour des applications alimentaires sûres et naturelles.

Dans le cadre de la réalisation de ces projets, vous serez amené à :

- **Innover et développer** : Concevoir, optimiser et tester des procédés de fermentation sur différentes souches, avec pour objectif de transformer vos idées de laboratoire en solutions industrielles performantes.
- **Piloter les essais** : Planifier, réaliser et analyser vos expériences, suivre les paramètres clés et proposer des recommandations pour améliorer rendement, qualité et reproductibilité.
- **Communiquer et partager** : Rédiger des rapports clairs, présenter vos résultats aux équipes internes et aux clients, et contribuer à la préparation et au suivi des projets subventionnés.
- **Veille et conformité** : Suivre les tendances en fermentation et bioprocédés, intégrer les innovations pertinentes et garantir la sécurité et la conformité des procédés.
- **Contribuer à la vie du labo** : Maintenir un laboratoire organisé et sûr, participer à l'amélioration continue et favoriser un environnement de travail collaboratif et agréable.

Profil

- Vous disposez d'un diplôme en biotechnologie, biochimie, microbiologie, génie biologique ou équivalent.
- Une expérience significative en **fermentation**, idéalement en R&D est fortement souhaitée.
- **Compétences clés** :
 - Maîtrise des procédés fermentaires et des analyses de données expérimentales.
 - Capacité à résoudre des problèmes techniques, optimiser des procédés et collaborer avec la production.
 - Excellente communication et aptitude à présenter des résultats clairs aux équipes internes et aux clients.
- **Qualités personnelles** : Curiosité scientifique, esprit analytique, autonomie et goût pour le travail collaboratif.
- **Atout supplémentaire** : Expérience sur des projets innovants alimentaires, cosmétiques ou biotechnologiques.

Langue

Français/Anglais

Offre

Un contrat à durée déterminée dédié à des projets innovants et stratégiques.

Un poste stimulant qui vous donne la possibilité de prendre une part active au développement d'une société innovante.

Une société à taille humaine avec une dimension internationale, encourageant l'autonomie et l'esprit d'équipe.

Un package salarial intéressant assorti d'avantages extralégaux (chèques repas, écochèques, l'assurance hospitalisation pour vous et votre famille : consultations médecins, frais dentaires, optiques, médicaments prescrits, consultations et soins paramédicaux, l'assurance de groupe (vie/décès/rente d'invalidité)

Une expérience pluridisciplinaire, formatrice et stimulante par les défis à réaliser et la variété du travail.

[Postulez Maintenant](#)