



ALTERNANCE

Chef de projet R&D – Développement d'un nouveau style de vin

moderato est une start-up sur le marché des vins en France. Notre idée est d'adapter le fabuleux savoir-faire viticole français aux modes de consommations actuels et aux enjeux environnementaux.

moderato s'inspire d'un savoir-faire unique pour créer un nouveau style de vin de qualité plus léger en alcool (5%) et en calories (2,5x moins qu'un vin classique) ET sans alcool. Notre ambition est de créer une catégorie "low-no" du vin qui plaise aux consommateurs qui aiment le plaisir et le goût du vin et souhaitent mieux maîtriser leur consommation. Un des facteurs clé de notre succès: la qualité et le goût de nos produits !

C'est la raison pour laquelle depuis plus d'un an et demi, nous dégustons, désalcoolisons, et assemblons des dizaines de vins. Fort d'une démarche R&D éprouvée (selection/désalcoolisation/assemblage/formulation), et d'un réseau de partenaires experts (oenologues/aromaticiens/industriels), nous recherchons un(e) alternant(e) à partir de septembre 2022 pour renforcer notre équipe R&D et accélérer le développement de nos nouvelles gammes.

Aux côtés du directeur des opérations, vous pilotez des projets de A à Z :

- Phase développement :
 - Identifier et approvisionner des échantillons de vin, en contact avec notre réseau de vignerons/coopératives
 - planifier et réaliser des essais de désalcoolisation, ré-équilibre, et formulation, tout en assurant la fiabilité des résultats (étalonnage, traçabilité, contrôle de la répétabilité)
 - décrire et rédiger le suivi des expériences afin d'en assurer la traçabilité et la reproductibilité et mettre en forme les résultats
 - organiser et participer aux dégustations des essais. Créer une base de données permettant de capitaliser l'ensemble des résultats organoleptiques (dégustation) et physico-chimiques
- Phase pilote :
 - planifier et réaliser la production d'échantillons
 - participer à l'organisation de tests de dégustations de panel de consommateurs.
- En transverse :
 - opérer en toute sécurité les appareils expérimentaux, assurer leur bon fonctionnement
 - être le garant de la bonne tenue du laboratoire (entretien régulier, gestion du stock de consommables, etc)
 - être le point d'entrée moderato de notre réseau de partenaire R&D
 - être force de proposition dans la recherche d'améliorations et d'innovations dans votre domaine de compétence

Votre profil

Ce poste devrait vous intéresser si :

- actuellement étudiant(e) en école d'ingénieur, vous recherchez un stage en laboratoire, autour d'un sujet de recherche original dans le monde du vin, d'une importance vitale pour le développement de notre start-up
- vous êtes attiré(e) par :
 - des bons produits de qualité avec une histoire originale
 - l'interaction humaine avec les consommateurs et avec tous les interlocuteurs de moderato
- vous aimez le travail en autonomie et vous n'avez pas peur de vous débrouiller tout(e) seul(e)
- vous êtes force de proposition, vous aimez prendre des initiatives et le travail en équipe. Nous sommes convaincus que l'intelligence collective est une clé importante dans la réussite d'un business

Pourquoi nous rejoindre ?

Chez moderato, nous pouvons vous promettre :

- que vous apprendrez à vitesse grand V en travaillant au quotidien avec une équipe expérimentée, disponible, accessible, et pleine d'énergie
- que vous pourrez exprimer votre talent dans un projet entrepreneurial inédit et ambitieux
- des bureaux en plein cœur de Paris, et une atmosphère très conviviale

Lieux : Paris 2^e (bureau moderato) / Paris 17^e (laboratoire partenaire)

Pour postuler : envoyer votre CV et un petit mot d'introduction à vincent.b@le-moderato.com