

Nous recherchons un/e technicien/ne de laboratoire dans le cadre d'un remplacement longue durée pour notre entreprise spécialisée dans l'agroalimentaire et plus particulièrement la transformation des céréales.

Missions principales :

- Analyser et contrôler les matières premières, les produits finis et les produits sous-traités selon le plan de contrôle, les fiches de contrôle et les procédures/instructions afférentes.
- Réaliser l'enregistrement et les analyses physico-chimiques des farines et des blés remis par les clients dans le cadre de la prestation de service à la clientèle
- Améliorer et faire évoluer les données et les résultats relatifs aux contrôles et non conformités en lien avec les services de fabrication
- Appliquer les différentes règles, chartes, règlement intérieur, procédures et instructions en matière de discipline, sécurité, qualité, hygiène, environnement, sécurité des aliments
- Effectuer la prise d'échantillons et l'envoi de ceux-ci à des laboratoires extérieurs pour analyses microbiologiques ou autres selon le plan de surveillance

Missions annexes ou ponctuelles :

- Participe à la vérification des résultats et des contrôles des CCP
- Peut être amené à participer à la libération et au blocage des produits après vérification des auto-contrôles et des CCP de chaque produit

Profil recherché :

- Formation Bac +2 souhaitée et/ou expérience dans l'industrie agroalimentaire ou en laboratoire
- Connaissance des techniques d'analyse alimentaire et des normes de sécurité alimentaire
- Esprit d'équipe
- Rigueur
- Adaptabilité
- Dynamisme
- Respect des protocoles

Spécificités du poste :

- Horaires : 35H semaine - 8h 16h avec pause déjeuner d'une heure
- Salaire : Aux alentours de 12€ brut de l'heure selon profil
- Environnement poussiéreux (particules de farines, ne pas présenter d'allergies ou d'asthme)