

Laborantin (H/F)

72320 VIBRAYE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

- Contrat de travail temporaire
- Dès que possible
- Durée : 4 mois

- Temps plein
- Ouvert aux personnes en situation de handicap
- € 11.88 / Heure

L'entreprise

Basée dans la Sarthe, cette entreprise familiale, avec trois générations d'expérience depuis 1948, est spécialisée dans la production de viandes fraîches et de charcuterie, et collabore avec des professionnels de la restauration ainsi que la grande distribution.

Le poste

Offre d'emploi : Laborantin (h/f)

Nous recherchons un(e) Laborantin(e) passionné(e) pour rejoindre une équipe dynamique à Vibraye (72320).

Vos missions principales incluent :

- Effectuer des prélèvements sur les matières premières, produits finis et environnement pour analyses bactériologiques et allergènes.
- Mettre en analyse les prélèvements et gérer le suivi des plans de contrôles internes.
- Préparer et envoyer des échantillons vers le laboratoire prestataire selon les plans de contrôle externes.
- Assurer l'approvisionnement en milieux de culture, réactifs et matériels nécessaires aux analyses.
- Interpréter les résultats d'analyses, alerter en cas de non-conformité et proposer des actions correctives.
- Participer à l'application des bonnes pratiques d'hygiène et sensibiliser les opérateurs aux risques de contamination.
- Renseigner et archiver les résultats dans le système de traçabilité.
- Suivre les évolutions des normes réglementaires et appliquer les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.
- Mettre à jour les documents du Paquet Hygiène.
- Assurer l'entretien des équipements et l'étalonnage des instruments de mesure.

Ce poste est à temps plein avec une durée de travail de 35 heures par semaine et une rémunération selon profil.

Le profil recherché

Pour le poste de Laborantin (h/f), nous recherchons un candidat possédant les compétences et les qualifications suivantes :

- Connaissances en microbiologie et chimie appliquées aux produits alimentaires.

- Maîtrise des méthodes d'analyse en laboratoire (Listeria, Salmonelle, bilames Flores Totales-Entérobactéries, boite contact coliformes, dosage acide-base, tests par bandelette, kit détection allergènes, colorimétrie)
- Utilisation des équipements de laboratoire (Diluteur, Poste de Sécurité Microbiologique, étuves, autoclave, spectrophotomètre)
- Bonne gestion des données, maîtrise des outils informatiques (Excel, logiciels de gestion de la qualité)
- Rédaction des instructions de travail, de bilans d'analyses ou édition de bulletins (audits, demandes clients)

Le candidat idéal doit avoir une bonne maîtrise des techniques de laboratoire et être capable de travailler dans un environnement dynamique. Il est essentiel de posséder une solide compréhension des procédures de sécurité et de qualité. Une attention particulière aux détails et une capacité à travailler en équipe sont également cruciales.