

Laboratin (H/F)

79330 ST VARENT [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 5 mois

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Société fromagère spécialisée dans la fabrication de fromages de chèvres.

Le poste

Au sein de du site industriel spécialisé dans la fabrication de fromages de chèvre à marque Président, rattaché au Responsable Laboratoire aujourd'hui composé de 12 collaborateurs, il s'agit d'être garant de la bonne réalisation des analyses physico-chimiques (ou/et bactériologiques) du service.

Après une période de formation, vous :

- réalisez et suivez les analyses physico-chimiques (ou/et bactériologiques), conformément à nos méthodes,
- réceptionnez, analysez et assurez l'enregistrement informatique des échantillons,
- assurez le suivi des stocks de produits,
- participez, par la qualité de votre reporting et la pertinence de vos propositions au plan d'amélioration du service.

Poste en CDD, Horaires de journées du lundi au vendredi, avec 1 samedi sur . Rémunération de 2036,12 euros.

Le profil recherché

Ce poste s'adresse à un collaborateur (H/F) ayant une formation de type BTS à Licence en Chimie, Biochimie ou IAA consolidée par une expérience réussie de 3 à 5 ans dans la fonction, idéalement acquise en industrie laitière, vous a permis de développer de bonnes connaissances en métrologie, une parfaite maîtrise des techniques d'analyse, ainsi qu'une véritable passion pour le travail en équipe.