

Technicien de laboratoire (H/F)

53250 CHARCHIGNE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

L'entreprise

L'équipe ACTUAL Lassay-les-Châteaux - Audrey, Claire et Mélissa - vous accompagne tout au long de votre parcours afin de faire de cette opportunité professionnelle une véritable réussite.

Le poste

Le poste est intégré à un laboratoire industriel agroalimentaire, spécialisé dans la fabrication de fromages (Emmental).

Missions principales :

- Prélèvement et préparation d'échantillons
- Réalisation d'analyses physico-chimiques et bactériologiques
- Utilisation d'appareils de mesure et de contrôle
- Respect des exigences en qualité, hygiène et sécurité
- Tâches de nettoyage et maintenance du laboratoire

Le profil recherché

Profil du candidat :

Bac+2 / Bac+3 en laboratoire, avec une première expérience appréciée en environnement industriel ou agroalimentaire, faisant preuve de rigueur, d'organisation et de curiosité professionnelle.

Compétences clés :

Analyse de laboratoire : Maîtrise des techniques avancées d'analyse et de manipulation d'échantillons.

Gestion des équipements : Compétence dans l'utilisation, l'entretien et l'étalonnage des équipements de laboratoire.

Normes de sécurité : Connaissance approfondie des protocoles de sécurité et des réglementations en vigueur dans un environnement de laboratoire.

Documentation et reporting : Capacité à documenter les résultats d'analyse avec précision et à préparer des rapports détaillés.