

Technicien(ne) de laboratoire (H/F)


61260 VAL AU PERCHE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 151 jours

L'entreprise

Notre client est situé à Val au Perche.

Le poste

Offre d'Emploi : Technicien(ne) de Laboratoire (H/F)

Lieu : Val au Perche 61260

Type de contrat : Intérim (Dès que possible jusqu'à fin décembre 2026)

Horaires : 35h ou 40h/semaine (selon période) Horaires d'équipe & de nuit (sur une période de l'année)

Rémunération : Base 35h) + Prime de panier + 13ème mois

Vos Missions : Rattaché(e) au service Qualité, vous assurez la conformité des produits à travers trois grandes missions :

1. Analyses et Contrôles :

Récupérer les échantillons sur le terrain.

Procéder aux tests et contrôles (analyses physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques).

Vérifier la conformité des résultats selon les spécifications et les consigner sur notre outil informatique.

2. Suivi de Production & Qualité :

Valider la production avant l'étape d'embouteillage (libération des bacs).

Analyser les éventuelles non-conformités sur les produits finis.

3. Métrologie de base :

Régler, contrôler et assurer l'étalonnage quotidien des appareils de mesure du laboratoire.

Le profil recherché : Formation : Niveau Bac+2 (BTS ou IUT) ou Bac STL.

Expérience : Débutant(e) accepté(e) ! Une connaissance du milieu agro-alimentaire est un plus, mais c'est avant tout votre potentiel qui fera la différence.

Vos compétences :

Savoir : Solides connaissances en chimie et microbiologie.

Savoir-faire : Maîtrise de l'outil informatique/bureautique. Capacité à démarrer, utiliser et nettoyer le matériel de laboratoire.

Savoir-être : Rigueur, méthode et autonomie. Vous êtes reconnu(e) pour votre dynamisme, votre sens de l'organisation, votre vigilance et votre capacité à vous adapter aux nouvelles méthodes d'analyse.

Le profil recherché

Le profil recherché :

Formation : Niveau Bac+2 (BTS ou IUT) ou Bac STL.

Expérience : Débutant(e) accepté(e) ! Une connaissance du milieu agro-alimentaire est un plus, mais c'est avant tout votre potentiel qui fera la différence.

Vos compétences :

Savoir : Solides connaissances en chimie et microbiologie.

Savoir-faire : Maîtrise de l'outil informatique/bureautique. Capacité à démarrer, utiliser et nettoyer le matériel de laboratoire.

Savoir-être : Rigueur, méthode et autonomie. Vous êtes reconnu(e) pour votre dynamisme, votre sens de l'organisation, votre vigilance et votre capacité à vous adapter aux nouvelles méthodes d'analyse.