

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 : 6 mois

L'entreprise

Notre client est une entreprise d'agro-alimentaire spécialisée dans les boissons.

Le poste

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

Notre client est une entreprise d'agro-alimentaire spécialisée dans les boissons. Ils recherchent son/sa futur(e) Technicien(ne) de laboratoire. Vos Missions au quotidien : Rattaché(e) au laboratoire, vos responsabilités s'articulent autour de trois axes principaux :

1. Analyses et Contrôles

Récupérer les échantillons sur les lignes de production.

Procéder aux tests et contrôles complets : analyses physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques.

Vérifier la conformité des résultats selon les spécifications établies.

Consigner rigoureusement l'ensemble des résultats sur notre outil informatique.

2. Suivi de Production & Qualité

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

Analyser et identifier les non-conformités sur les produits finis.

3. Métrologie de base

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

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

Expérience : Débutant(e) accepté(e) ! Une première expérience ou connaissance du milieu agro-alimentaire est un plus, mais pas obligatoire.

Compétences techniques : Bonnes bases en chimie et microbiologie, maîtrise des outils informatiques/bureautiques. Vous serez formé(e) au démarrage, à l'utilisation et au nettoyage du matériel spécifique.

Savoir-être : Rigueur, méthode, autonomie et dynamisme. Votre sens de l'organisation, votre vigilance et votre capacité à vous adapter aux nouvelles méthodes d'analyse feront la différence.

Conditions du poste & AvantagesType de contrat : Mission intérimaire

Disponibilité : Dès que possible jusqu'à fin décembre 2026.

Horaires : 35h ou 40h par semaine (selon la période). Travail en équipe, avec une période de travail de nuit à prévoir dans l'année.

Rémunération : 1 931 € brut / mois (sur une base de 35h) + Prime de panier + 13ème mois.

Le + du poste : Un parcours d'intégration de plusieurs semaines en doublon est prévu pour vous former sereinement.

Le profil recherché

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

Expérience : Débutant(e) accepté(e) ! Une première expérience ou connaissance du milieu agro-alimentaire est un plus, mais pas obligatoire.

Compétences techniques : Bonnes bases en chimie et microbiologie, maîtrise des outils informatiques/bureautiques. Vous serez formé(e) au démarrage, à l'utilisation et au nettoyage du matériel spécifique.

Savoir-être : Rigueur, méthode, autonomie et dynamisme. Votre sens de l'organisation, votre vigilance et votre capacité à vous adapter aux nouvelles méthodes d'analyse feront la différence.