

Technicien qualité laboratoire (H/F)

61420 LA FERRIERE BOCHARD [Accéder à l'annonce en ligne](#) 



01/09/2026

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

L'agence d'emploi Actual Alençon, c'est Fanny, Morgane et Sonia qui sont à votre écoute pour vous aider dans votre recherche d'emploi et dans l'avancée de vos projets professionnels !

Nous recrutons pour une entreprise, acteur majeur dans le secteur de l'agroalimentaire.

Le poste

Vous souhaitez intégrer une entreprise dynamique et contribuer au maintien de l'excellence produit ?

Actual recherche un Technicien de contrôle qualité (h/f) pour une mission en CDD de 8 mois.

Vos missions au quotidien :

Au sein de l'équipe, vous serez le garant du respect des normes et de la satisfaction client. Vos responsabilités incluent :

Suivi Qualité et Hygiène : Vous veillez à l'application stricte des bonnes pratiques d'hygiène et assurez le maintien du système qualité selon la certification IFS.

Contrôle et Analyse : Vous réalisez les prélèvements et les analyses nécessaires selon le plan d'échantillonnage et le programme de fabrication, tout en consignnant rigoureusement vos résultats.

Gestion des non-conformités : En cas d'anomalie, vous enregistrez les écarts, assurez un traitement immédiat et proposez des actions correctives ou préventives pertinentes.

Reporting : Vous assurez un suivi constant auprès de votre hiérarchie pour garantir la maîtrise de la qualité sur le site.

Conditions du poste :

Il s'agit d'un contrat à temps plein débutant le 1er septembre 2026 jusqu'au 30 avril 2027 à temps plein.

Rémunération selon profil + Livret ACTUAL 12% + Avantage CSE + Mutuelle intérimaire

Rejoignez-nous pour mettre vos compétences au service d'un environnement exigeant et valorisant !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Technicien de contrôle qualité (h/f), vous devez justifier d'un diplôme de niveau III (Bac +2, type BTS ANABIOTECH ou équivalent). Nous recherchons un collaborateur possédant une expérience professionnelle de 1 à 2 ans en laboratoire ou en industrie (agroalimentaire serait un plus).

Le candidat idéal se distingue par son sens aigu de l'observation, sa rigueur méthodologique et sa capacité à garantir la conformité des produits selon les normes en vigueur. Vous justifiez de connaissance des principes de l'HACCP et des certifications, IFS de préférence, ISO 22000, BRC.

Vous maîtrisez les outils de mesure et savez rédiger des rapports techniques précis. Votre esprit d'analyse et votre réactivité seront des atouts essentiels pour assurer un suivi qualité exemplaire au sein de notre équipe.