

Technicien laboratoire (H/F)

85800 ST GILLES CROIX DE VIE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 4 mois

L'entreprise

Nous recrutons pour notre client, spécialiste reconnu des plats préparés.

Pourquoi nous rejoindre ? Un accompagnement personnalisé par votre agence Actual, des indemnités de fin de mission (IFM) + congés payés (ICCP), un livret à 12% et l'accès aux avantages de notre groupe !

Prêt(e) à passer à l'action ? Postulez directement à cette offre ou contactez notre agence au 02.30.08.00.15

Le poste

Dans le cadre du renforcement de notre équipe Qualité, nous recherchons un Technicien de Laboratoire en Agroalimentaire (H/F).

Rattaché(e) directement au Responsable Qualité, vous jouez un rôle central dans le maintien de la sécurité alimentaire et de la qualité optimale de notre production. Vous êtes le garant du respect des normes sanitaires et contribuez activement au développement de la culture sécurité alimentaire sur le site. Vos missions principales : Sous la responsabilité du Responsable Qualité, vos activités s'articulent autour de plusieurs axes essentiels :

Contrôle et libération des produits : Organiser et effectuer le contrôle quotidien des produits finis. Vous synthétisez les résultats, les communiquez aux services concernés et assurez la libération des lots conformément aux exigences clients et réglementaires.

Gestion des échantillons et de la traçabilité : Gérer et suivre l'échantillonnage des produits finis. Vous contrôlez scrupuleusement les dossiers de fabrication pour veiller au maintien de la sécurité sanitaire et à une traçabilité optimale.

Gestion des non-conformités : Identifier et traiter les non-conformités d'origine fournisseur, puis constituer les dossiers de réclamation associés.

Animation de la démarche Qualité & Hygiène : Sensibiliser au quotidien les équipes de production à la Food Safety Culture. Vous contrôlez mensuellement le nettoyage des postes de travail et veillez au respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Gestion documentaire : Rédiger et mettre à jour régulièrement la documentation du laboratoire (instructions, modes opératoires, méthodes d'analyse et spécifications).

Le profil recherché

Profil recherché

Formation & Expérience : De formation supérieure en Agroalimentaire, Chimie ou Biologie (DUT/BTS/Licence pro), vous justifiez idéalement d'une première expérience réussie au sein d'un laboratoire d'analyse agroalimentaire.

Compétences techniques : Connaissance solide des méthodes de contrôle qualité et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (normes HACCP, principes de la Food Safety Culture).

Qualités personnelles : Rigueur méthodique, esprit d'analyse et de synthèse, aisance relationnelle et goût pour la pédagogie terrain.