



Technicien Laboratoire et Contrôle Qualité H/F

Vous êtes dynamique et vous recherchez une mission pleine de sens dans un contexte de fort développement ?

Alors rejoignez NUTRISENS et prenez part à son aventure !

Le groupe NUTRISENS (330 collaborateurs) est devenu l'un des acteurs majeurs sur le marché de la nutrition, en axant sa croissance autour de trois grands pôles d'expertise : la nutrition médicale, la nutrition spécifique et la nutrition bien-être.

Depuis 10 ans, nous travaillons avec passion pour imaginer des aliments bien pensés, bien préparés et surtout, bons à savourer. Parce que c'est ce qui nous tient à cœur : redonner le goût de manger.

Nutrisens recherche un(e) **Technicien Laboratoire et Contrôle Qualité** en CDI dans au sein de l'équipe QHSE sur notre site industriel de Beaune.

Le site de production Nutrisens situé à Beaune est composé de 90 personnes et est spécialisé dans la production de plats frais à textures modifiés et d'eaux gélifiées permettant de lutter contre la dénutrition et la dysphagie.

Vos principales missions

Rattaché(e) à la Responsable QHSE du site, vous faites partie d'une équipe composée de 3 assistantes QHSE et un technicien laboratoire.

Vos principales missions sont :

Qualité :

- Réaliser les contrôles libérateurs sur les produits finis et matières premières : dégustations, libération des lots informatique
- Réaliser les contrôles qualité terrain et métrologique définis dans le cadre des plans de contrôle interne et analyser les résultats
- Réaliser les mises à jour des instructions au sein du service laboratoire

Laboratoire :

- Réaliser les contrôles analytiques : prélèvement d'échantillons, préparation de la solution mère, ensemencement, lecture.
- Enregistrer de manière informatique et recueillir les statistiques des résultats. Libération informatique des produits.
- Réaliser les prélèvements sur site de production des échantillons à analyser dans le respect des règles d'hygiène et sécurité.
- Entretien et nettoyer le laboratoire et de ses équipements. Surveillance
- Gérer les déchets du laboratoire
- Gérer les stocks de consommables et milieu de culture : inventaires, commande auprès des fournisseurs



Profil

Vous détenez une expérience en industrie dans votre parcours, idéalement en industrie agroalimentaire.

Vous avez déjà réalisé des analyses microbiologiques et des contrôles qualité lors de vos expériences.

Vous êtes dynamique, organisé(e)(e), rigoureux(se).

Vous détenez un bon esprit d'équipe et savez faire preuve d'initiative.

Processus de recrutement et d'intégration

Votre candidature sera étudiée par l'équipe RH.

A l'issue de la première pré-sélection, nous prendrons contact avec vous pour un premier échange téléphonique afin de comprendre votre motivation, votre parcours et vos attentes.

Si votre candidature correspond à nos critères, nous vous proposerons un entretien dans nos locaux en présence du manager pour approfondir nos échanges.

Si votre candidature est retenue, nous prendrons de soin de vous faire une proposition. Nous attachons de l'importance à répondre à votre candidature si elle n'est pas retenue.

Nutrisens porte une intention particulière à votre intégration et s'attache à vous accompagner tout au long de cette période.

Type de contrat : CDI

Début : Dès que possible

Horaires postés : 2*8 : 7h-15h et 14h30-22h30

Rémunération : Selon Profil et expériences

Tickets restaurant / mutuelle de qualité / 50% des frais de transport

Envoyer CV + LM à recrutement@nutrisens.fr