

TECHNICIEN(NE) LABORATOIRE ET CONTRÔLE QUALITE 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 (477 collaborateurs à travers l'Europe) est devenu en 10 ans 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 (sans sel, sans allergène...) et la nutrition bien-être (minceur & sport).

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(ne) Laboratoire et Contrôle Qualité** afin d'intégrer l'équipe QHSE de notre site industriel de Beaune.

Le site de production Nutrisens situé à Beaune est composé de 100 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.

Ce que nous pouvons faire ensemble ?

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

Qualité :

- Vous réalisez 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 :

- Réalisation des contrôles analytiques : prélèvement d'échantillons, préparation de la solution mère, ensemencement, lecture.
- Enregistrement informatique et recueil statistique des résultats. Libération informatique des produits.
- Prélèvements sur site de production des échantillons à analyser dans le respect des règles d'hygiène et sécurité.
- Entretien et nettoyage du laboratoire et de ses équipements. Surveillance.
- Gestion des déchets du laboratoire
- Gestion des stocks consommables et milieu de culture : inventaires, commande auprès des fournisseurs

Qui êtes-vous ?

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.

Poste en 2*8 : 7H -15H30 / 15H00 - 23H30

Type de contrat : CDI
Début : dès que possible
Localisation : Beaune
Rémunération : Selon profil et expériences
Envoyer CV + LM à cguillaume@nutrisens.fr