

BIOPROX est le Pôle Industrie alimentaire et solutions biotechnologiques de **Proxis Développement**, groupe industriel français indépendant, présent à l'international, proposant produits, services et solutions à l'industrie agroalimentaire.

BIOPROX est un spécialiste français de la production de ferments lactiques lyophilisés (ferments acidifiants, aromatisants et de bioprotection) pour la fabrication des produits laitiers (yaourts, laits fermentés, fromages).

BIOPROX occupe aujourd'hui une place prépondérante sur le marché français et européen et confirme sa présence à l'international sur le continent africain, américain et asiatique. Profitant de la diversité des goûts qui sont foncièrement culturels, BIOPROX vend dans plus de 40 pays en direct ou via des agents et des distributeurs.

Dans le cadre de notre développement, nous sommes aujourd'hui en recherche d'un/une **« Technicien(ne) laboratoire contrôle qualité microbiologie »** basé(e) à **Noyant village (49)**. Le poste est à pourvoir en contrat à durée indéterminée.

Rattaché(e) au responsable du laboratoire contrôle qualité et en relation avec les autres départements (assurance qualité, production...), vous êtes en charge d'effectuer tous les contrôles microbiologiques et physico-chimiques des produits en cours de fabrication, produits finis, matières premières et d'environnement, conformément aux normes et procédures internes pour garantir la conformité des résultats et dans le respect des exigences réglementaires et clients.

Vos principales missions seront les suivantes :

Dans le cadre du contrôle des matières premières et produits finis, vous devrez :

- Réaliser des numérations, des comptages, des recherches de contaminants par méthode traditionnelle (boîte) ou alternative (cytometrie en flux, vidas...).
- Contrôler la performance des ferments lactiques (activité acidifiante par mesure pHmétrique automatisée «cinac») selon les plans de contrôle.
- Effectuer des contrôles divers à la demande de nos clients internes (commerciaux et CED) ou externes.
- Réaliser des analyses chimiques type degrés Dornic, Kjeldahl, extrait sec, aw..
- Rendre les résultats d'analyse, libérer les produits, éditer les certificats après validation du responsable

Dans le cadre de la gestion du laboratoire, vous devrez participer au bon fonctionnement du laboratoire :

- Vérifier la métrologie des appareils utilisés
- Assurer l'entretien du matériel, son étalonnage et initier son remplacement en temps voulu.
- Veiller au maintien de la propreté du laboratoire
- Participer au réapprovisionnement des consommables du laboratoire, signaler l'état des stocks et collaborer aux inventaires

Vous participez également à la mise en place de nouvelles méthodes d'analyses et procédures relatives au laboratoire.

Votre action s'inscrit dans le respect, suivi et amélioration du système de management de la qualité au sein du laboratoire.

Profil :

-Vous êtes issus d'une formation supérieure Bac+ 2/+3 en génie biologie, biotechnologie, microbiologie, biochimie, IAA

-Vous justifiez d'une expérience de 2 à 5 années sur un poste similaire dans l'industrie agroalimentaire

-Vous maîtrisez les contrôles microbiologiques, physico chimiques et les BPL

-Vous démontrez une réelle polyvalence, réactivité et une forte autonomie.

-Votre sens de l'organisation et de rigueur sont des facteurs de réussite

-Vous avez l'expérience de la collaboration avec des ateliers de production et une réelle appétence pour le travail en équipe

Environnement du poste et Avantages :

- CDI à temps plein, basé sur Noyant Village.
- Travail en journée sur la base de 37,5 Heures avec des roulements le samedi matin et jours fériés planifiés avec l'équipe.
- Rémunération / Statut / Avantages : Sous le statut ETAM, la rémunération est selon l'expérience et le profil, Intéressement, Mutuelle d'entreprise, Titres restaurants.
- Vous bénéficiez des chèques cadeaux ainsi que des chèques vacances proposés tous les ans par la Société.

Pour postuler : info.recrutement@bioprox.com