



LABORANTIN(E) EN CHOCOLATERIE



<p>Descriptif du poste</p>	<p>Prélèvements et contrôles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les analyses physico-chimiques et bactériologiques ainsi que les contrôles de matières premières et emballages à réception, demi-produits et produits finis, - Valider et bloquer les matières premières, demi-produits et produits finis en fonction des résultats, - Réaliser les contrôles métrologiques des appareils du laboratoire selon les fréquences définies, - Réaliser des audits internes. <p>Analyse, traitement et diffusion des résultats</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prioriser les analyses en fonction des impératifs de production et de réception, - Comparer les résultats aux spécifications, enregistrer ces résultats, - Assurer la diffusion des résultats et organiser le classement documentaire, - Signaler immédiatement tout dysfonctionnement ou non-conformité, - Mettre à jour, établir et envoyer les bulletins en fonction des exigences des clients, - Surveiller les stocks de consommables et demander leur approvisionnement, - Mettre à jour la documentation, - Réaliser le suivi de métrologie selon le planning défini, - Gérer l'échantillothèque et assurer le classement des enregistrements qualité.
<p>Profil recherché</p>	<p>Expérience sur le poste de technicien de laboratoire</p> <p>Autonome, rigoureux, esprit d'analyse et de synthèse Goût pour le travail d'équipe, bon relationnel</p>
<p>Type de contrat</p>	<p>CDD 6 mois Prise de poste dès que possible</p>
<p>Temps de travail</p>	<p>35h Mission en 3x8 + WE Horaires : 6h-14h / 14h-22h / 22h-6h</p>
<p>Lieu de travail</p>	<p>Bègles</p>
<p>Contact</p>	<p>Nathalie ANQUETIL et Anna PEREIRA serviceemploi@adele-begles.fr Tel : 05 56 49 62 75</p>