

	<h2>Techniciens de laboratoire pour contrôle en agroalimentaire (H/F) débutant ou expérimenté</h2>			
Service RH			06/05/2022	Page 1 / 1

Métier : Laboratoire

Contrat : Saisonnier

Catégorie socio-professionnelle : Ouvrier/employé

Site de production agroalimentaire basé en sud 77 (nord 45 – proche 89) spécialisé dans la fabrication de sucre et d'alcool, la Sucrerie et Distillerie de Souppes-sur-Loing recrute 8 personnes pour travailler dans son laboratoire d'analyses de contrôle pendant la campagne sucrière. Contrat saisonnier à pourvoir de la mi-septembre 2022 à janvier 2023.

Inscrite dans une démarche qualité depuis 1999, l'entreprise est actuellement certifiée FSSC 22000.

Unité de production ouverte 7j sur 7, travail en 3 x 8 (week-end et jours fériés inclus, en alternant 6 jours de travail et 2 jours de repos), sur une base hebdomadaire de 42 heures.

Le / la technicien (ne) de laboratoire :

- Effectue les prélèvements d'échantillon conformément au plan de contrôle et les relevés nécessaires au suivi du process,
- Réalise les analyses physico-chimiques sur les encours de fabrication et les produits finis (sucre, alcool, pulpes et mélasse) via spectromètre UV-visible, titrateur automatique, polarimètre, réfractomètre, mesure de la granulométrie...
- Enregistre les résultats dans la base de données et les cahiers de relevés,
- Alerte en cas de résultat dépassant les consignes,
- Respecte les bonnes pratiques de laboratoire (propreté, nettoyage du matériel, ...)

Date limite de dépôt des candidatures : 15 août 2022

Sessions de recrutement entre le 29 Août et 2 Septembre 2022

Date de début de contrat : 19 septembre 2022 au plus tôt

Profil :

- Niveau bac+2 / bac+3 **maximum** idéalement en chimie, bio analyse et contrôle
- Débutant accepté, formation interne de 5 jours
- Maîtrise des outils bureautiques
- Acceptation du travail posté (3 x 8)
- Possibilité de logement GRATUIT sur place

Qualités professionnelles :

- Rigueur et capacité d'organisation indispensable
- Réactivité
- Travail en équipe

Rémunération :

- Taux horaire brut : 13 €/h

Contact :

Site internet : <http://www.sucrerie-souppes.com/>

Emmanuelle.DELAVEAU@sucrerie-ouvre.com

Adresse postale : Sucrerie OUVRE - CS 20140 - 77 460 SOUPPES SUR LOING