

Technicien(ne) controle qualite (H/F)

60000 ALLONNE [Accéder à l'annonce en ligne](#) 

 Contrat de travail temporaire

 Dès que possible

 Durée : 90 jours

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

L'entreprise

Client situé sur ALLONNE

Le poste

Résumé du Poste :

Réaliser des analyses physico-chimiques et microbiologiques pour évaluer la qualité des produits.

Participer au le respect de la réglementation, des normes et des règles d'hygiène et sécurité.

Missions/activités :

Réceptionner et enregistrer les échantillons de la production.

Vérifier l'adéquation des échantillons reçus par rapport au planning.

Préparer les documents d'analyse en fonction des produits.

Préparer les produits et le matériel pour analyses (pesées, autoclavage).

Réaliser des analyses physicochimiques et microbiologiques sur les produits en cours de fabrication et finis.

Enregistrer les résultats et conclure sur les rendus d'analyses de contrôle.

Suivre les OOS/OOT et proposer et réaliser les contrôles complémentaires.

Etalonner des instruments de mesure pour les contrôles qualité.

Qualifier et suivre les équipements (appareils, consommables) : missions de technicien relais.

Contrôler le démarrage des nouveaux équipements.

Assurer le suivi métrologique des appareils utilisés et savoir alerter en cas de problème

Le profil recherché

Savoir (connaissances)

Posséder des connaissances approfondies en microbiologie et biochimie.

Bases d'anglais techniques.

Bases informatiques.

Savoir-faire (mise en pratique des connaissances)

Suivre un mode opératoire avec rigueur et application.

Savoir réaliser des dilutions précises.

Savoir travailler stérilement.

Savoir réaliser des ensemencements selon différentes méthodes (surface, profondeur, ...)

Maîtriser les outils informatiques du laboratoire (Excel, Word, SAP niveau technicien).

Assurer la maintenance de premier niveau des équipements (nettoyage, diagnostic, contrôle).

Gérer les stocks de matériel et de produits.

Connaître et appliquer les règles de sécurité et d'hygiène.

Evaluer les risques chimiques et biologiques des produits utilisés.

Savoir être (comportement)

Savoir respecter la confidentialité.

Savoir être impartial.

Savoir travailler en équipe.

Être rigoureux et précis.