

Laborantin (H/F)

24300 ST MARTIAL DE VALETTE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 € 13 / Heure

L'entreprise

La fromagerie Chêne Vert est une entreprise artisanale et familiale située à Saint Martial de Valette, dans le parc naturel régional du Périgord vert. Chêne Vert est l'une des premières fromageries de France à avoir massivement investi dans la création d'une filière laitière de chèvre bio, à une époque où aucune n'existait. L'originalité de Chêne Vert tient à cette filière locale, bio et équitable : la totalité du lait utilisé est collecté dans le Périgord et départements limitrophes. Chêne Vert est aujourd'hui à la fois un leader reconnu du marché bio et un producteur qualitatif à partir de lait conventionnel.

Le poste

Nous recherchons pour notre client, Le Chêne Vert **un(e) laborantin(tine)** motivé(e) et rigoureux(se) pour rejoindre son équipe Qualité.

Si tu es capable de jongler entre éprouvettes, analyses bactériologiques et une montagne de rapports Excel sans jamais perdre le sourire. Si tu as un talent caché pour détecter les anomalies comme un détective de la qualité, ce poste est fait pour toi !

Vos missions principales :

Contrôle qualité des produits : analyses bactériologiques, physico-chimiques et organoleptiques des matières premières, produits en cours de fabrication et finis.

Suivi de traçabilité : gestion des documents de traçabilité, contrôle des nettoyages et suivi de l'hygiène des opérateurs.

Gestion des EPI : mise à disposition, contrôle et suivi des équipements de protection individuelle (EPI) et des vêtements de travail.

Rangement et nettoyage : entretien du laboratoire et du matériel utilisé, en respectant les normes de sécurité et d'hygiène.

Audit et suivi métrologique : contrôle des équipements, audits internes et gestion des tests de vieillissement des produits.

Le profil recherché

Profil recherché :

Nous recherchons quelqu'un qui :

- A une formation en physico-chimie ou bactériologie.
- Maîtrise les analyses comme un(e) pro et sait manier Excel.
- Est rigoureux(se), organisé(e).

Ce poste vous offrira l'opportunité de travailler au sein d'une entreprise engagée dans la qualité de ses produits et l'amélioration continue de ses processus.

Envoyez-nous votre candidature dès maintenant et faites partie d'une équipe dynamique au service de l'excellence !