



Offre d'emploi

Notre entreprise : (située à Lamotte Beuvron)

Notre groupement fédère 26 moulins orientés vers la boulangerie artisanale diffusant des farines de haut de gamme commercialisées avec des marques à forte notoriété qui bénéficient au niveau des points de vente d'outils marketing réputés.

Pour progresser au niveau de ce marché en plein développement, nous bénéficions d'un Centre de Recherche répondant aux attentes de nos partenaires tant sur un plan technique que commercial. Notre entreprise de 17 personnes travaille en harmonie avec notre réseau et couvre ainsi la quasi-totalité de l'hexagone.

Poste à pourvoir : **Laborantin(e) en agroalimentaire**

Missions :

Sous la responsabilité du Responsable Laboratoire et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement du laboratoire, le Laborantin :

- Effectue les analyses physico-chimiques matières premières (blé et farine) selon les normes en vigueur et les modes opératoires Festival des Pains
- Saisit les résultats et juge de leurs conformités par rapport aux plans de contrôle
- Entretien le matériel de laboratoire et respecter le calendrier de vérification/étalonnage
- Réceptionne les échantillons
- Effectue des prélèvements de matières et envoyer les échantillons à d'autres laboratoires
- Gère les consommables du laboratoire
- Gère les déchets chimiques
- Organise son travail en tenant compte des contraintes et des délais clients.

D'autres missions ayant trait à notre démarche qualité peuvent vous être confiées.

Profil :

De formation agroalimentaire (Bac ou niveau Bac +2) avec un minimum de 3 ans d'expérience

La maîtrise d'Excel et des outils bureautiques est indispensable.

Des connaissances en métrologie seraient un plus.

Des connaissances en meunerie et dans le domaine céréalier seraient un plus.

<u>Savoir-faire</u> :	<u>Savoir être</u> :
<ul style="list-style-type: none">- est capable de faire un reporting de son activité- est capable de rédiger des écrits- savoir gérer les priorités- avoir des capacités manuelles	<ul style="list-style-type: none">- est capable de travailler en équipe- faire preuve de rigueur dans son travail- faire preuve d'ouverture d'esprit et d'analyse- savoir adapter sa communication aux différents publics interne ou externe- faire preuve de réactivité et d'adaptabilité

Caractéristiques du poste :

Poste à temps complet (35h par semaine)

Secteur d'activité : filière céréalière, du grain au pain.

Vous êtes rigoureux et avez le sens des priorités ; vous êtes manuels, maîtrisez l'outil informatique et avez envie d'intégrer une équipe dynamique, Rejoignez-nous !

Envoyer lettre de motivation et CV à l'attention de Stéphanie PICHARD :

stephanie.pichard@festivaldespains.com