CONTRÔLEUR LABORATOIRE H/F

Type de contrat : CDD
Temps plein 35h/hebdo

Spécialiste des produits condimentaires, Européenne de Condiments est le 2ème producteur français de moutarde avec 23 000 tonnes par an et le fort contributeur à la dynamique des marchés de cornichons français, de la moutarde et des sauces. Filiale du Groupe International Allemand KÜHNE, nous enregistrons depuis plusieurs années une forte croissance grâce à une stratégie de développement qui associe ancrage dans la tradition, esprit d'innovation et sens du client.

Nous recherchons pour notre site basé à Couchey (21 - proximité de Dijon) un(e) :

CONTRÔLEUR LABORATOIRE H/F

Votre fonction consiste à effectuer les contrôles et les analyses habituels et réguliers définis dans les plans de contrôle sur les matières premières, les produits en cours de fabrication, les produits finis et les produits de négoce.
Le poste est à pourvoir immédiatement en CDD à temps plein 35h/hebdo jusqu'à Noël, sur 5 jours travaillés en journée puis en équipe alternante.

1) **Contrôle des matières premières à réception**

Vous appliquez les contrôles et les analyses systématiques sur les matières premières dans le cadre des plans de contrôle et modes opératoires définis
Vérifiez les caractéristiques physico-chimiques ainsi que la conformité par rapport aux normes déterminées par le laboratoire
En cas de non-conformité, vous informez la responsable laboratoire

2) **Contrôle des moutardes fabriquées et conditionnées / des produits de négoce**

Vous effectuez des prélèvements et classez les prélèvements dans l'échantillothèque du laboratoire
Appliquez les contrôles et réalisez des analyses systématiques sur les produits en cours de fabrication et de conditionnement, sur les produits finis et les produits de négoce dans le cadre des plans de contrôle et modes opératoires définis
Réalisez les contrôles d'étiquetage, marquage des produits finis conditionnés
Vérifiez les caractéristiques physico-chimiques ainsi que la conformité par rapport aux normes déterminées par le laboratoire
Assurez la conformité des produits
Mettez en place les actions correctives pour solutionner la non-conformité et communication aux interlocuteurs concernés (validation par un responsable)

3) Participation au suivi du système qualité et sécurité alimentaire

Vous participez à l'agréage et à la mise à jour du dossier matières premières
Assurez le relevé et le suivi d'enregistrement interne
Participez au programme d'audit interne
Participez au travail de l'équipe HACCP et qualité
Réalisez des vérifications diverses en production liées à la sécurité alimentaire

4) Enregistrement des contrôles et gestion administrative des analyses

Vous enregistrez les contrôles sur support papier et/ou informatique
Gérez les formulaires d'enregistrement liés au laboratoire, enregistrez les non-conformités sur support informatique et éditez les cahiers d'analyse
Réalisez les inventaires et comptabilisez les produits et le matériel en stock
Enregistrez les informations sur support dédié
Préparez et envoyez des produits pour des analyses externes
Transmettez les bulletins d'analyse aux clients après validation du responsable laboratoire
Assurez la calibration et l'entretien régulier des équipements du laboratoire

Environnement de travail

Vous travaillez en équipe alternée, horaires de travail postés en 2x7 (4h15 – 11h35 et 11h25 – 18h45) et selon les besoins
Transmettez ou prenez les consignes de travail à celui qui relève
Le titulaire reçoit les consignes de sa hiérarchie
Toutes ces activités sont réalisées sous le contrôle du responsable laboratoire et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Le titulaire signale tout problème ou non-conformité à son (sa) responsable hiérarchique ou à un(e) technicien(ne) qualité/laboratoire
Vous avez des relations fonctionnelles avec la production : fabrication, conditionnement, planning, maintenance, achats, logistique interne (composants et produits finis)

Rémunération et avantages

➢ Rémunération mensuelle brute : à partir de 1950€ pour 35h et selon profil
➢ Prime d'équipe : 30,00 € bruts par mois au prorata du temps de présence, pour travail en équipe de 2x7 heures
➢ 13ème mois
➢ Participation
➢ Titres restaurant
➢ Mutuelle d'entreprise
➢ Avantages CSE

À noter : Pour information, l'entreprise sera fermée les semaines 33 et 34.

Intéressé(e) par cette offre ? Envoyez dès maintenant votre candidature sur l'adresse mail suivante :
recrutement@moutarde.com !