



OFFRE DE POSTE

Coordination laboratoire (H/F) – TEMPS PLEIN

Description du poste

Missions

Coordonner le laboratoire en assurant principalement :

1. Le respect des plans de contrôles établis ;
2. La fiabilité des résultats émis par le laboratoire ;
3. La communication efficace avec les services clients du laboratoire et entreprises extérieures ;
4. La gestion du laboratoire.

Principales tâches

- Assurer la réalisation :
 - Des prélèvements en usine (environnement, eau, produits de nettoyage...)
 - Les analyses physico-chimiques, microbiologiques et fonctionnelles sur les produits finis, les matières premières, les produits en cours de production et environnement.
- Définir et valider le planning du personnel ;
- Définir et suivre le plan d'entretien des équipements du contrôle qualité ;
- Définir et suivre le plan de formation et de validation des collaborateurs ;
- Etablir et tenir à jour les tableaux de bord des indicateurs du laboratoire ;
- Définir et mettre en place le plan de nettoyage du laboratoire.
- Réaliser le traitement des résultats (enregistrement, contrôle, analyse, validation) ;
- Rédiger et/ou mettre à jour les procédures d'utilisation des équipements et les méthodes d'analyses ;
- Gérer les consommables ;
- Assurer le relais des informations avec les autres laborantins.
- S'assurer du respect des bonnes pratiques et règles de sécurité.
- Remplacer les collègues en cas d'absence.

Horaire

Principalement horaire de jour.

En pause lors des remplacements des collaborateurs : matin (6h-14h), après-midi (14h-22h) et nuit (22h – 6h), du lundi au vendredi et les weekends.

Jours fériés prestés.

Situation géographique

Site de Baudour – St Ghislain.

Une formation sur le site de Recogne peut être envisagée (un logement sera pris en charge par la société).

Profil requis

- Diplôme à orientation scientifique (Chimie, Biotechnologie ou équivalent) ;
- Expérience en laboratoire, de préférence dans le secteur agroalimentaire ;
- Connaissances techniques des méthodes d'analyse de préférence en produits/process laitiers ;
- Maîtrise des outils informatiques de base (Microsoft office : Word et Excel principalement) ;
- Savoir-être : esprit d'équipe, rigueur, précision, autonomie, capacité d'analyse et de synthèse, réactivité et proactivité, force de proposition, bonne communication ;
- Notions d'anglais technique.