

Technicien/ne de laboratoire d'Analyses Chimiques

CDD de 12 mois, à temps complet

Montpellier

Début : lundi 6 janvier 2020

Rémunération : 21 à 24k€ brut annuel, selon expérience

Descriptif du poste

Au sein de l'équipe de recherche & développement de l'entreprise, vous serez encadré par une experte scientifique et une chef de projet, pour participer à un projet de recherche. Votre objectif sera de réaliser des expériences afin de comprendre les effets de la fermentation sur des purées de fruits. Vos missions seront les suivantes :

- Réaliser les manipulations techniques selon les modalités définies avec le chef de projet ou l'expert scientifique en respectant les bonnes pratiques de laboratoire
- Exécuter des protocoles d'analyses chimiques par chromatographie gazeuse et HPLC
- Exécuter des analyses de composition chimique des aliments selon des méthodes standard.
- Préparer et traiter de matières premières alimentaires en utilisant plusieurs types de techniques (pasteurisation, stérilisation, séchage, lyophilisation, autres)
- Préparer, entretenir et contrôler le stock de matériel des laboratoires d'analyses chimiques
- Participer, en équipe, aux panels d'évaluation organoleptique des produits alimentaires issus des processus biotechnologiques naturels.
- Proposer des adaptations des protocoles et/ ou des nouvelles techniques selon les pratiques quotidiennes
- Exécuter des protocoles d'analyses d'activité enzymatique dans les aliments
- Elaborer des rapports des activités exécutées



atelier du fruit
Innovons Naturellement

OFFRE D'EMPLOI

Profil recherché

Diplôme : Bac +2/3, BTS, DUT ou licence professionnelle dans le domaine du laboratoire (biotechnologies/chimie)

Expérience requise : Dans l'idéal, 1 an d'expérience minimum en laboratoire. Les profils débutants seront étudiés également.

Vos atouts : Au-delà de votre formation et de votre expérience, ce sont vos qualités relationnelles, votre curiosité, votre organisation et votre sens de l'engagement qui feront la différence.

Entreprise

Entreprise innovante, éthique et sociétale, Atelier du Fruit accompagne les entreprises du monde de l'alimentaire dans la Recherche & le Développement autour de procédés naturels.

Notre équipe : Nous sommes actuellement 7 personnes ; docteurs, ingénieurs et techniciens, passionnés par la science et l'alimentation !

Notre expertise : Deux biotechnologies naturelles : la fermentation et les enzymes.

Nos missions : surexprimer le goût, bio-préserver les aliments et améliorer les qualités nutritionnelles. Et cela de façon naturelle, en supprimant les additifs.

Notre mode de fonctionnement : contrats de prestation avec des industriels de l'agro-alimentaire ou gestion de projets de recherche.

Merci d'envoyer votre candidature à :

Alain Etiévant - alain.etievant@atelierdufruit.fr