

## Technicien/ne de laboratoire Microbiologie

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(e) 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
- Exécuter des protocoles de culture et dénombrer des microorganismes de degré alimentaire et de certains microorganismes potentiellement pathogènes (BSL2)
- Exécuter des protocoles de fermentation
- 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 de microbiologie
- Assurer le nettoyage du poste de travail et du matériel
- Respecter les bonnes pratiques de laboratoire et des règles d'hygiène et sécurité
- Préparer le matériel de microbiologie et des milieux de culture
- 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 autour de la microbiologie selon les pratiques quotidiennes
- Exécuter des protocoles d'analyses d'activité enzymatique des microorganismes
- 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 / microbiologie)

Expérience requise : Débutant(e) accepté

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](mailto:alain.etievant@atelierdufruit.fr)