TECHNICIEN·NE DE LABORATOIRE

L'ENTREPRISE

Le Labo – Solutions Brassicoles est une entreprise du Kamouraska spécialisée dans la production de ferments pour les brasseries. Nous accompagnons aussi différentes entreprises dans la mise en place de programme qualité, l'amélioration et l'implantation de nouveaux procédés et en recherche et développement de microorganismes atypiques.

Nous mettons de l'avant les valeurs de collaboration, de qualité sans compromis ainsi que de la création d'un milieu de vie agréable et stimulant pour notre équipe.

DESCRIPTION DU POSTE

Le ou la technicien·ne travaillera au sein du laboratoire de l'entreprise.

Il ou elle veillera principalement à effectuer des tâches associées à la manipulation des micro-organismes produits par l'entreprise.

De plus, il ou elle aura la responsabilité d'effectuer différentes analyses microbiologiques et chimiques en lien avec les opérations de production et de R&D de l'entreprise.

TÂCHES SPÉCIFIQUES

- Appliquer les procédés de propagation en laboratoire ;
- Participer au conditionnement des ferments ;
- Réaliser des analyses microbiologiques et chimiques ;
- Préparer, nettoyer et entretenir le matériel et les équipements de laboratoire.

QUALITÉS

- **Rigueur, minutie et sens de l'organisation ;**
- Bonne forme physique (être en mesure de passer plusieurs heures debout) ;
- Autonomie et maturité ;
- Propreté dans le travail et très bonne hygiène personnelle ;
- Expérience en **hygiène et salubrité ;**
- Expérience en laboratoire.

CONDITIONS

- 30 à 35 heures par semaine ;
- Diplôme postsecondaire dans un domaine connexe souhaitable ;
- **Salaire à discuter selon l'expérience ;**
- Assurances collectives.

Si le poste vous intéresse, acheminer votre CV ainsi qu'une lettre de présentation à l'adresse suivante :

rh@levureslelabo.com

LE LABO
SOLUTIONS BRASSICOLES