



Technicien.ne contrôle qualité laboratoire

Eygubelle, un nom qui fleure bon la Provence, implantée au cœur de la Drôme Provençale, entre vergers et champs de lavande, Eygubelle élabore avec passion des sirops. Savoir-faire artisanal, authenticité du goût, passion du métier et art de vivre sont les ingrédients du succès de ses produits.

Nous recherchons pour renforcer nos équipes durant le saison un.e technicien.ne contrôle qualité. La mission principale consiste à contribuer à la maîtrise et à l'amélioration de la qualité en réalisant le contrôle des matières premières, des semi-finis et des produits finis selon un plan de contrôle défini.

Missions

- Réaliser les contrôles qualité en interne : à réception, en cours de process et sur les produits finis (dont analyses degré Brix, acidité, pH, densité, TAV, dégustation).
- Gérer les analyses réalisées en externe.
- Être garant du respect des contrôles en lien avec les CCP et CP (étude HACCP).
- Maintenir la propreté du laboratoire.
- Métrologie : réaliser des contrôles planifiés.
- Participer à la gestion des non-conformités.
- Faire appliquer les BPF et les BPH et contrôler le suivi de ces règles.
- Réaliser les inspections d'usine : audits hygiène, contrôle de l'état des verres/plastiques durs dans l'usine.
- Participer au suivi du système documentaire (mise à jour des procédures, instructions, enregistrement, diffusion et application).
- Réaliser des audits interne.

Profil recherché :

- Diplômé.e d'un bac +2 en qualité en industrie agroalimentaire
- Une première expérience dans la boisson serait un plus,
- Rigoureux.se, organisé.e, précis.e, vous avez le souci du travail bien fait et le sens des responsabilités.
- Vous êtes un bon.nne communicant.e,
- Connaissance générale des règles d'hygiène et de sécurité à respecter, du référentiel IFS, de la norme ISO 9001 et des principes de l'HACCP.

Conditions :

Travail en journée du lundi au vendredi en 2x7.

Contrat à durée déterminé à temps plein de 4 mois.

Salaire selon profil.

Envoyer CV et prétentions de salaires