

Technicien(ne) Fermentation Entreprise – Pays de la Loire

Présentation

Bonjour à toutes et à tous,

En tant que recruteuse spécialisée dans le monde des ingrédients alimentaires, je recherche pour le compte d'un de mes clients des techniciens fermentation qui auront la chance d'évoluer au sein d'une entreprise spécialisée dans l'industrie des matières premières laitières.

Parmi les candidat(e)s sélectionné(s), l'un(e) sera l'adjoint (e) au chef d'équipe pour la conduite d'unités de fermentations pour une unité de production de ferments lactiques et probiotiques.

L'entreprise est basée au nord de Saumur, spécialisée dans l'élaboration de produits destinés à l'industrie agroalimentaire (beurrerie, fromagerie, laiterie), nous recherchons un (e) technicien (ne) de production :

Mission :

- Assurer la conduite et la gestion d'unités de fermentations dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité, en tant qu'adjoint d'un chef d'équipe.

En présence du chef d'équipe et sous sa responsabilité, l'adjoint(e) au chef d'équipe de l'atelier ferments lactiques réalise :

**suivant l'étendue de ses compétences (fermentation-centrifugation-chargement/déchargement lyophilisateurs-lyophilisation-broyage-mélanges-conditionnement-nettoyage/sanitation des matériels et des salles-préparation des commandes),

**suivant les urgences précisées sur le cahier de liaison,

les différentes tâches qui lui incombent dans le respect des règles de sécurité de qualité et d'hygiène.

En l'absence du chef d'équipe, l'adjoint(e) au chef d'équipe :

**encadre les opérateurs de son équipe et coordonne l'avancement des travaux avec les autres services

(Maintenance,Laboratoire) sous la responsabilité de sa hiérarchie.

**est chargé de faire appliquer et respecter les règles et consignes de sécurité, et a autorité pour agir au sein de ses ateliers

et aires de stockages.

**assure le suivi du fonctionnement de la production des utilités.

Profil :

- Soigneux(se),méthodique,organisé (e),diplômés(e) (BAC STL ou professionnel,industrie de transformation,industrie des procédés-BTS ou DUT biochimie,anabiotech ou biologie) ou ayant une expérience professionnelle dans un domaine d'activité proche.

Conditions proposées :

En factions 4X8.Prime de 256^E/mois.

Rémunération :

Suivant profil (environ 22 à 23 KE/an hors primes de poste,horaires de nuit et panier de nuit).

Contact :

Si cette opportunité vous intéresse, je vous invite à m'envoyer votre CV par email avec pour objet :
Technicien Fermentation – PDL

Suite à la réception de votre CV, je vous contacterai dans les meilleurs délais si les postes sont toujours à pourvoir.

Ayss Metin : Senior Recruitment Consultant - Specialty Ingredients (F&B, Nutrition, Cosmetics); SALES and R&D – FRANCE

a.metin@nonstopconsulting.com