

## Alternance –Technicien laboratoire H/F

### [Alternance –Technicien laboratoire H/F](#)

Rouen - Canteleu (76)

Apprentissage. Durée : 2 ans

Episens, est le nouveau pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle pour une expertise filière du grain au produit fini.

Nous sommes pleinement engagés dans la transition agricole et alimentaire grâce à la démarche Semons du Sens dont la vocation est de développer des filières durables.

Moulins Soufflet appartient à Episens et est un des premiers meuniers français depuis 1978.

Nous perpétons notre savoir-faire agronomique, meunier et boulanger en sélectionnant et en assemblant les blés de nos agriculteurs partenaires pour offrir des farines durables de haute qualité à nos artisans boulangers, distributeurs et industriels de l'agroalimentaire en France et l'export.

Avec nos marques Baguépi Farine Responsable et Mélior et notre offre de services, nous aidons les artisans boulangers à révéler le meilleur de leur savoir-faire et à offrir des produits gourmands, respectueux de la tradition et de la planète.

### **MISSION**

Le technicien de laboratoire alternant(e) effectue les analyses sur farines, blés et correcteurs de meunerie qui lui sont demandées par le responsable de laboratoire, le responsable QHSE ou le chef meunier. Il doit veiller à ce que les résultats obtenus soient en accord avec les fiches techniques des qualités analysées.

### **RESPONSABILITES**

- Contrôle la qualité des matières premières (blés, correcteurs de meunerie) conformément aux procédures préétablies, et au plan de contrôle.
- Assure un suivi de la qualité des farines en cours de fabrication et d'ensachage.
- Diffuse les résultats.
- S'assure constamment du bon fonctionnement de l'état d'étalonnage et de l'entretien des appareils de contrôle de mesure et/ou d'essai du laboratoire d'analyses.
- Détecte et signale au responsable meunier, au responsable QHSE et au directeur de site tout problème de qualité.
- Effectue les contrôles nécessaires pour le réglage du moulin et la maîtrise du procédé selon les consignes du chef meunier.



## PROFIL

- En formation, BTS, BUT ou en Licence dans le domaine de la chimie, biochimie ou biologie
- Connaissances des BPL (Bonnes Pratiques de Laboratoire), connaissances en chimie, biochimie ou agro-alimentaire
- Vous êtes autonome, sociable, rigoureux, curieux et vous aimez le travail en équipe

Nous rejoindre, c'est contribuer avec conviction et passion à notre mission : transmettre le meilleur du blé et de notre expertise filière pour une alimentation gourmande, saine et une terre régénérée.

