

## Technicien de laboratoire étudiant

La Fromagerie Saint-Guillaume est la recherche d'un(e) technicien(ne) de laboratoire étudiant pour combler un poste à temps partiel le samedi sur un quart de jour. Vous aurez également possibilité de travailler certains soirs de semaine et de faire des remplacements lors de vos congés scolaires.

Pour assumer vos fonctions et pour développer votre potentiel dans le domaine de la qualité alimentaire, vous serez supervisé par le responsable Contrôle Qualité.

### **Les DÉFIS que nous offrons**

---

- Analyser les caractéristiques physico-chimiques des matières premières, produits en cours, produits finis, environnementales ;
- Évaluer les résultats selon les normes établies et communiquer les corrections à apporter à son supérieur immédiat ;
- Effectuer différents tests de laboratoire et sur les produits afin de s'assurer du respect des normes ;
- Participer à l'entretien des équipements de laboratoire ;
- Consigner les résultats des tests et inspections dans les bases de données ;
- Faire l'échantillonnage selon la procédure établie et remplir la documentation appropriée ;
- Respecter, signaler et faire respecter les bonnes pratiques de fabrication (BPF) tout en appliquant les politiques et règlements de l'entreprise (SST, HACCP, SQF) ;
- Signaler toute situation de contamination potentielle ;
- Réaliser des statistiques et différents rapports d'analyse et de projets ;
- Effectuer toutes autres tâches connexes.

### **En regard de la sécurité alimentaire, le titulaire doit veiller à conditionner les échantillons de laboratoire et de procéder à diverses tâches :**

- Échantillonner l'eau et l'air;
- Contrôler l'assainissement et l'échantillonnage micro des équipements;
- Mettre à jour les spécifications et registres de qualité;
- Surveiller le programme de rappel codage.

**Vous vous démarquez avec le profil suivant**

---

- Être en voie d'obtention d'un diplôme collégial en technologie agroalimentaire, diététique, chimie-biologie ou autres formations équivalentes.
- Une expérience en laboratoire ou dans le secteur alimentaire serait un atout.
- Maîtrise des logiciels MS Word et MS Excel et avoir une bonne connaissance de l'informatique.
- Personne minutieuse, organisée, autonome, et ayant le souci du détail.
- Avoir une bonne dextérité fine.
- Être en mesure de manipuler des produits chimiques et de manipuler des poids jusqu'à 20 kg.

**Nous offrons un salaire compétitif, des avantages sociaux concurrentiels et surtout, des rabais employés sur notre grande variété de produits !**

Soumettez-nous votre candidature par courriel à [rh@agrilait.com](mailto:rh@agrilait.com).  
Pour toutes questions, vous pouvez communiquer avec Carolanne Bélisle,  
conseillère en ressources humaines, au [cbelisle@agrilait.com](mailto:cbelisle@agrilait.com).