

L'ENTREPRISE

LABÉO, leader régional dans le secteur de la santé publique, est un groupement d'intérêt public de 400 personnes réparti sur 4 sites basés sur la région Normandie.

Vous êtes en recherche d'un nouveau défi professionnel, et vous aimez la technicité de votre métier, partagez vos idées, vos propositions et travaillez en équipe de proximité et au contact des clients.

Rejoignez nous !

CONTRAT

Type de contrat : CDI

Motif du contrat : départ du titulaire

Quotité de temps : 100 %

Temps de travail : 39 heures avec 23 jours de RTT et 25 jours de Congés annuels

Lieu de travail : le poste est basé sur le site de LABÉO Manche, à Saint Lo (Manche).

POSTE

Rattaché au chef de service hygiène alimentaire au sein du pôle santé de LABÉO Manche, vous avez pour mission principale de réaliser les analyses de votre unité selon les procédures analytiques en vigueur. Vous gérez l'ensemble des facteurs en lien avec le processus analytique (milieu, matière, matériel, méthodes).

MISSIONS

Vos fonctions s'organisent comme suit :

Participer à la prise en charge des prélèvements dès leur arrivée au laboratoire, peut juger de leur conformité avant de les distribuer au secrétariat technique

Assurer le traitement des demandes et la réalisation des essais (traçabilité des demandes et des réalisations des analyses)

Participer aux essais interlaboratoires de son unité

Saisir et valider techniquement les résultats accrédités COFRAC ou non sur le LIMS selon son habilitation. Peut-être signataire approuvé

Appliquer les référentiels et normes relatifs à son domaine analytique (documents du système qualité du laboratoire, normes qualité, notes de service)

Travailler dans le respect des règles d'hygiène et sécurité individuelles et collectives en vigueur

Participer à la mise en place et au suivi de l'hygiène et sécurité de son unité, sous la responsabilité du chef de service et en lien avec les correspondants et le responsable HSE

Etre en charge de la conservation, de l'envoi (si sous-traitance), de l'archivage et de l'élimination des échantillons

Assurer la maintenance et la métrologie des différents appareillages de l'unité

Assurer la gestion des consommables et des réactifs (traçabilité, conservation optimale, gestion des stocks, commande interne, réception et conformité)

Etre en lien avec les différents clients de l'unité et répond aux différents appels téléphoniques

Participer au maintien et au développement des accréditations COFRAC de l'unité ou aux agréments ministériels

Rédiger les documents qualité nécessaires au bon fonctionnement de son unité en lien avec le correspondant qualité de l'unité

Etre sous la responsabilité d'un correspondant d'unité et éventuellement son suppléant

Participer aux projets de l'unité (développements, validations, portée flexible, projets de recherche, etc...)

Réaliser des essais comparatifs de différents réactifs en vue du meilleur choix qualité technique/coût

Etre informé et applique les législations techniques aux laboratoires ou à son domaine d'activité engageant sa responsabilité

Participer, sous la direction du chef de service à l'accueil et l'encadrement de stagiaires

Participer, sous la responsabilité du chef de service au tutorat et aux habilitations des nouveaux analystes de son unité

Ces responsabilités ne sont pas limitatives.



TECHNICIEN DE LABORATOIRE H/F POLE SANTE – SERVICE HYGIENE ALIMENTAIRE

PROFIL

Titulaire d'un BTS/DUT dans le domaine de la microbiologie alimentaire, ou de l'agro-alimentaire, vous possédez par ailleurs d'une expérience professionnelle dans le domaine du laboratoire.

Vous aimez à la fois le travail en équipe. Vous avez une bonne capacité d'adaptation.

Solide techniquement et discret (e), vous recherchez un environnement de travail stimulant et proactif. Impliqué(e) et engagé(e), vous souhaitez vous inscrire dans un projet d'envergure.

CONTACT

Les candidatures (lettre de motivation + CV) devront être adressés à Mme Stéphanie PLEY- Responsable des ressources humaines du LABÉO **uniquement** par mail à l'adresse suivante : recrutement@laboratoire-labeo.fr

Pour toutes questions sur le poste : vous pouvez prendre contact avec Mme Anne Laure LESAUVAGE, chef du service hygiène alimentaire au 02 33 75 63 00

Date limite de candidature : 14 juin 2018

Le poste est à pourvoir au plus vite.

Tous les postes de LABÉO sont ouverts aux personnes en situation de handicap