

# CONTRÔLEUR LABORATOIRE H/F

Spécialiste des produits condimentaires, Européenne de Condiments est le 2ème producteur français de moutarde avec 23 000 tonnes par an et le fort contributeur à la dynamique des marchés de cornichons français, de la moutarde et des sauces. Filiale du Groupe International Allemand KUHNE, nous enregistrons depuis plusieurs années une forte croissance grâce à une stratégie de développement qui associe ancrage dans la tradition, esprit d'innovation et sens du client.

Nous recherchons pour notre site basé à Couchey (21- proximité de Dijon) un(e) :

## **CONTRÔLEUR LABORATOIRE H/F**

Votre fonction consiste à effectuer les contrôles et les analyses habituels et réguliers définis dans les plans de contrôle sur les matières premières, les produits en cours de fabrication, les produits finis et les produits de négoce.

Le poste est à pourvoir immédiatement en CDI à temps plein 35h/hebdo sur 5 jours travaillés en équipe alternante.

### **1) Contrôle des matières premières à réception**

Vous appliquez les contrôles et les analyses systématiques sur les matières premières dans le cadre des plans de contrôle et modes opératoires définis

Vérifiez les caractéristiques physico-chimiques ainsi que la conformité par rapport aux normes déterminées par le laboratoire

En cas de non-conformité, vous informez la responsable laboratoire

### **2) Contrôle des moutardes fabriquées et conditionnées / des produits de négoce**

Vous effectuez des prélèvements et classez les prélèvements dans l'échantillonnage du laboratoire

Appliquez les contrôles et réalisez des analyses systématiques sur les produits en cours de fabrication et de conditionnement, sur les produits finis et les produits de négoce dans le cadre des plans de contrôle et modes opératoires définis

Réalisez les contrôles d'étiquetage, marquage des produits finis conditionnés

Vérifiez les caractéristiques physico-chimiques ainsi que la conformité par rapport aux normes déterminées par le laboratoire

Assurez la conformité des produits

Mettez en place les actions correctives pour solutionner la non-conformité et communication aux interlocuteurs concernés (validation par un responsable)

### **3) Participation au suivi du système qualité et sécurité alimentaire**

Vous participez au programme d'audit interne

Participez au travail de l'équipe HACCP et qualité

### **4) Enregistrement des contrôles et gestion administrative des analyses**

Vous enregistrez les contrôles sur support papier et/ou informatique

Gérez les formulaires d'enregistrement liés au laboratoire, enregistrez les non conformités sur support informatique et éditez les cahiers d'analyse

Réalisez les inventaires et comptabilisez les produits et le matériel en stock

Enregistrez les informations sur support dédié

Préparez et envoyez des produits pour des analyses externes

Transmettez les bulletins d'analyse aux clients après validation du responsable laboratoire

Descriptif emploi Contrôleur laboratoire H/F MAJ 03\_2025

Poste en CDI à pourvoir immédiatement

### **Environnement de travail**

Vous travaillez en équipe alternée, horaires de travail postés en 2x7 (4h15 – 11h35 et 11h25 – 18h45) et selon les besoins

Transmettez ou prenez les consignes de travail à celui qui relève

Le titulaire reçoit les consignes de sa hiérarchie

Toutes ces activités sont réalisées sous le contrôle du responsable laboratoire et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Le titulaire signale tout problème ou non-conformité à son (sa) responsable hiérarchique ou à un(e) technicien(ne) qualité/laboratoire

Vous avez des relations fonctionnelles avec la production : fabrication, conditionnement, planning, maintenance, achats, logistique interne (composants et produits finis)

### **Rémunération et avantages**

- Si plus de 4 ans d'expériences, rémunération mensuelle brute : 1900€ pour 35h et selon profil si plus d'expériences
- Prime annuelle variable intitulée Production Incentive Bonus Programm (P.I.B.P.) de 70€ par mois après 6 mois révolus
- 13ème mois
- Participation
- Prime de Partage de la Valeur
- Titres restaurant
- Mutuelle d'entreprise
- Avantages CSE

Intéressé(e) par cette offre ? Envoyez dès maintenant votre candidature sur l'adresse mail suivante :  
**recrutement@moutarde.com !**