



### Missions principales

#### Travaux de recherche :

- Vous effectuez des expérimentations sur des bactéries lactiques en milieu synthétique et céréalier
- Vous assurez la réalisation des travaux de recherche qui vous sont confiés en mettant en œuvre l'ensemble des techniques analytiques nécessaires :
  - Préparation de milieux spécifiques, dénombrement et suivi de la fermentation bactérienne (mesures pH, TTA, dosage HPLC)
  - Réalisation d'analyses instrumentales de texture sur produits céréaliers (texturomètre, analyse d'images, rhéologie)
- Vous assurez la traçabilité des essais et des résultats analytiques et gérez la sauvegarde des données électroniques associées
- Vous participez à l'interprétation des résultats obtenus et les synthétisez sous forme de rapports

#### Participation au bon fonctionnement du service :

- Vous assurez le maintien en état de votre environnement de travail et des équipements utilisés
- Vous êtes impliqué dans le fonctionnement du laboratoire : gestion des commandes, contact avec les fournisseurs, réservation d'appareils

### Présentation du profil recherché

**Formation :** titulaire d'un diplôme de niveau BAC +2/3 en microbiologie ou biochimie (BTS / DUT / Licence Pro), vous avez une réelle expérience dans un environnement de recherche (>3 ans).

#### Compétences techniques :

Polyvalent sur différentes analyses de laboratoire, vous possédez impérativement des compétences en :

- Biochimie : utilisation d'outils analytiques tels que spectrophotométrie, HPLC et dosages enzymatiques
- Rhéologie : utilisation rhéomètre et viscosimètre

Idéalement, vous avez des notions de :

- Microbiologie : élaboration de milieu de culture, isolement et culture de souches de bactéries lactiques, ensemencement, dénombrements, travail en conditions stériles, bonnes pratiques de laboratoire, suivi de fermentation

Vous maîtrisez les outils bureautiques (Excel) et avez des bases en anglais technique de préférence.

**Compétences comportementales :** vous faites preuve de rigueur scientifique, de respect des délais et de sens critique dans la réalisation de vos travaux. Vous êtes autonome, dynamique avec une facilité à travailler en équipe. Vous avez un bon sens de l'organisation et un esprit de synthèse.

Tous nos postes sont ouverts aux personnes en situation de handicap



**Candidature**  
(CV + lettre de motivation)  
à adresser à Céline KONA-BOUN  
avant le 13/08/2016  
LESAFFRE INTERNATIONAL  
Réf : LINT 1629 TRD  
[ex\\_ckb@lesaffre.fr](mailto:ex_ckb@lesaffre.fr)

Acteur mondial de référence dans le domaine des levures et de la fermentation, **Lesaffre** conçoit, produit et apporte des solutions innovantes pour **la panification, le goût & plaisir alimentaire, le bien-être & la santé et la biotechnologie.**

Groupe familial, né dans le Nord de la France en 1853, aujourd'hui multi-local et pluriculturel, Lesaffre s'engage à **entreprendre avec confiance pour mieux nourrir et protéger la planète.** Proche de ses clients et de ses partenaires, Lesaffre emploie 9300 collaborateurs répartis dans **plus de 70 filiales implantées dans une quarantaine de pays.**