



Assistant de laboratoire H/F

Localisation : Leynes, Bourgogne du Sud (71)

Type de contrat : CDD de 1 mois renouvelable

Date d'embauche : Août 2022 (selon date de début vendanges)

Expérience souhaitée : Débutant(e) accepté(e)

Depuis plus de 20 ans, le laboratoire d'œnologie conseil OENO-SERVICE, situé en Saône et Loire entre Beaujolais et Mâconnais, accompagne les vignerons dans les étapes clés de l'élaboration de leurs vins. Accrédité COFRAC et Ecocert, il propose à ses clients une gamme complète de services : analyses de vins, conseil technique à la propriété, préconisations et ventes de produits œnologiques, conseil dans le choix du bouchage des vins, dans l'élaboration des parcs à fûts et des prestations effervescents à la propriété.

Une équipe de 9 collaborateurs, composée notamment de 5 œnologues conseil, permet d'offrir un accompagnement technique personnalisé et de proximité aux vinificateurs.

Aujourd'hui, dans le cadre d'un accroissement d'activité, durant la période des vendanges/vinifications, nous recherchons un assistant de laboratoire.

Vos missions :

Rattaché au Responsable du laboratoire d'œnologie et en collaboration avec l'ensemble de l'équipe, vos principales missions seront les suivantes :

Préparer les échantillons et les enregistrer,
Assurer l'exécution des analyses de raisins, de moûts et de vins finis
Fabriquer et vérifier les solutions,
Effectuer l'entretien du matériel d'analyses et des paillasses.

De façon plus spécifique, vous assurerez également l'accueil des clients, le transfert d'informations entre les clients et les œnologues, la réalisation des étalonnages et les vérifications du matériel, le contrôle à réception des commandes.

Votre profil :

De formation Bac+2/3 laboratoire ou chimie. Une première expérience en laboratoire d'œnologie est un plus mais non indispensable.

Vous maîtrisez tout particulièrement la technique de spectroscopie IR et IRTF et les méthodes colorimétriques et enzymatiques.

Vous êtes à l'aise dans l'utilisation d'outils informatiques.

Doté d'un fort esprit d'équipe, vous êtes sérieux, appliqué et organisé.

Votre efficacité et votre dynamisme ont été confirmés lors de vos expériences précédentes.

Rémunération :

A définir selon expériences et qualifications