

Offre d'emploi

Assistant(e) en recherche et développement bioalimentaire niveau 1

- **Lieu¹** : (1) Saguenay–Lac-Saint-Jean – (2) Ville de Lévis – (3) Ville Saint-Laurent
- **Type de poste** : Temps plein (35 heures par semaine)
- **Échelle salariale classe numéro 1** (Entre 22,95\$/h et 23,97\$/h), bonification annuelle de 2% + 2% à l'échelon (2 ans).
- **Entrée en poste** : Dès que possible

À propos de nous

Nous sommes un **laboratoire de recherche innovant** spécialisé dans le secteur **bioalimentaire**. Notre mission ? Accompagner des entreprises de toutes tailles dans la **création de produits alimentaires de qualité**, en alliant rigueur scientifique, créativité et sens du marché. Rejoindre notre équipe, c'est contribuer activement à des projets porteurs de sens dans un environnement stimulant, moderne et humain.

Vos missions pour le poste

En tant qu'**Assistant(e) R&D de niveau 1**, vous serez chargé(e) d'exécuter des tâches techniques de base en laboratoire, sous la supervision directe de la direction R&D ou d'un(e) assistant(e) de niveau supérieur. Ce rôle est idéal pour un(e) candidat(e) ayant une formation technique ou une première expérience en laboratoire, souhaitant se développer dans le domaine de l'innovation bioalimentaire.

⇒ Exécution de tâches de laboratoire encadrées

- ◆ Réaliser des **tests simples** selon des procédures établies (ex. : mesures de pH, pesées, texture, température).
- ◆ **Préparer les ingrédients, les échantillons et les équipements** avant les essais.
- ◆ Suivre rigoureusement les **protocoles fournis** et signaler toute anomalie ou doute.
- ◆ Nettoyer et entretenir les espaces et outils de travail selon les procédures d'hygiène du laboratoire.

⇒ Soutien logistique aux essais expérimentaux

- ◆ Participer à la **préparation matérielle des projets** : mise en place, pesées, étiquetage, rangement.
- ◆ Aider à l'organisation des sessions de tests sous supervision.
- ◆ Identifier les manques de matériel de base et en informer la personne responsable.

⇒ Collecte de données et documentation de base

- ◆ Noter avec exactitude les résultats observés lors des essais.
- ◆ Transcrire les données dans les tableaux de suivi et les carnets de laboratoire.
- ◆ Participer à l'archivage des fiches techniques et documents de projet.

⇒ Participation à l'amélioration continue

- ◆ Signaler les anomalies ou incohérences observées durant les essais.
- ◆ Proposer des idées simples pour améliorer la fluidité des opérations.
- ◆ Contribuer à l'entretien des outils de mesure et au rangement du matériel.

⇒ Collaboration et apprentissage

- ◆ Travailler en étroite collaboration avec les assistant(e)s de niveau supérieur.

¹ (1) : Principale lieu de travail, (2) : Déplacement fréquent, (3) : Déplacement occasionnel



- ◆ Participer activement aux réunions d'équipe R&D pour partager les observations.
- ◆ Effectuer des recherches documentaires de base sur les ingrédients ou procédés utilisés.

Profil recherché

⇒ Formation & expérience

- ◆ **Baccalauréat en sciences et technologies des aliments** terminé ou en cours de finalité, Technique en diététique ou sciences biomédicales avec 1 à 3 ans d'expérience.
- ◆ Expérience en laboratoire R&D : un **atout majeur**

⇒ Compétences techniques

- ◆ Intérêt marqué pour les activités en laboratoire et le développement de produits.
- ◆ Minutie, sens de l'observation et capacité à suivre des protocoles stricts.
- ◆ Aisance à travailler dans une équipe multidisciplinaire.

Ce que nous offrons

⇒ Horaires flexibles

- ◆ Poste à temps plein (35 h/semaine)
- ◆ Horaires adaptables selon les projets et les besoins du laboratoire

⇒ Avantages sociaux

- ◆ 4% de vacances dès l'embauche (à l'année 1)
- ◆ 2 journées de maladie payées + 2 journées famille payées (total 4 au lieu de 2)
- ◆ Remboursement de 500 \$/an pour la formation continue
- ◆ 250 \$/an en soins de massothérapie (sur justificatif)

⇒ Un environnement stimulant

- ◆ Laboratoire moderne et bien équipé
- ◆ Culture de collaboration, d'innovation et d'apprentissage
- ◆ Opportunités de développement professionnel et de participation à des projets variés

Prêt(e) à postuler ?

- ◆ Envoyez votre **CV** et une **lettre de motivation** à l'adresse suivante : sherazade@lafib.com
- ◆ Nous avons hâte de découvrir votre profil et d'échanger avec vous sur votre contribution possible à notre mission.