



## TECHNICIEN EN MICROBIOLOGIE

La compagnie Les Laboratoires FoodChek Inc. se spécialise dans le développement d'outils diagnostiques pour la détection de pathogènes microbiens présents dans la chaîne alimentaire animale/humaine. L'entreprise est actuellement située à Saint-Hyacinthe et travaille dans un projet d'agrandissement et de relocalisation du laboratoire à la Ville de **Sainte-Julie**, lequel se concrétisera dans les **prochains mois**.

Les nouvelles installations visent à supporter la pleine croissance des activités de l'entreprise, à créer un environnement de travail stimulant et à permettre à l'entreprise de réaffirmer son rôle de leader dans le domaine de la sécurité alimentaire.

Nous sommes une compagnie en biotechnologie innovante qui offre aux bons candidats des opportunités d'avancement au sein de l'entreprise. En outre, nous sommes toujours à la recherche de candidats créatifs, flexibles et avec une bonne capacité de résolution de problèmes. Présentement nous recherchons **deux techniciens de laboratoire** pour intégrer le département de **Recherche et Développement**.

### Principales fonctions

Relevant de l'Assistant ou l'Associé de recherche, la personne au poste aura pour tâche principale d'effectuer les manipulations techniques qui concernent les différents projets de recherche en cours. Elle participera à l'écriture des protocoles expérimentaux, effectuera la compilation et l'analyse primaire des résultats.

### Responsabilités clés

- Exécuter avec aisance des expériences en microbiologie
  - Ensemencement des géloses par épuisement
  - Ensemencement de tests biochimiques
  - Peser et mesurer avec exactitude
  - Mesurer le pH



- Travailler en stérilité de façon sécuritaire avec des bactéries pathogènes de niveau 2
- Effectuer les examens microscopiques
- Réaliser les différentes manipulations techniques reliées aux projets
- En tout temps appliquer les Bonne Pratique de Laboratoire.
- Utiliser les appareils de laboratoire en respectant leurs modes d'emploi
- Collaborer de façon proactive au bon fonctionnement du laboratoire en incluant l'utilisation judicieuse des ressources matérielles
- Rédaction des protocoles
- Tenir à jour les protocoles, les registres ou tout autre document pertinent ainsi que les dossiers électroniques associés
- Compiler les résultats et participer à leur analyse

#### **Autres tâches**

- Participer activement au respect des normes de biosécurité et aux procédures mise en place dans le laboratoire
- Effectuer toute autre tâche reliée au projet déléguée par le supérieur immédiat
- Initier au travail les nouveaux techniciens ou stagiaires

#### **Formation académique :**

- Étude collégiale (DEC) en microbiologie, biotechnologie ou équivalent
- Universitaire (BAC) en microbiologie

#### **Nombre d'années d'expérience pertinente :**

- 1 à 2 ans

#### **Langues parlées et/ou écrites:**

- Français : Excellent
- Anglais : Satisfaisant



## Compétences

- Sens de l'organisation
- Polyvalence
- Autonomie
- Respect
- Capacité de travailler en équipe
- Capacité d'adaptation aux changements
- Jugement
- Initiative
- Dextérité manuelle
- Capacité à gérer son temps
- Rigueur
- Minutie

## Conditions de travail

- Contrat d'une durée d'un (1) an avec possibilité de prolongation.
- Horaire temps-plein (mardi au samedi ou dimanche au jeudi - 35 heures par semaine).
- Horaire de jour (8h30 à 16h00).
- Rémunération concurrentielle et avantages sociaux (Congés payés : congé férié, vacances et journées personnelles ; Assurance Collective : vie, invalidité et soins de santé).

## Entrée en fonction

- 2019-01-07

Les candidats qualifiés et intéressés pour ce poste sont priés d'envoyer leur CV avec une lettre de présentation à l'adresse suivante : [sgiguere@foodcheksystems.com](mailto:sgiguere@foodcheksystems.com). Pas d'appel téléphonique svp. Seulement les candidats retenus pour une entrevue seront contactés.

*\* Le générique masculin inclut le féminin et est utilisé sans aucune discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte*