

PROVENDERIE DU CENTRE-YAOUNDE

INTITULE DU POSTE : LABORANTIN

SERVICE : PRODUCTION

NOMBRE DE PLACE : 01

LIEU D'AFFECTATION : YAOUNDE-OLEMBE

Objectifs du poste :

- Organiser le contrôle qualité des matières premières
- Organiser le contrôle qualité des prémix, des emballages
- Réaliser un contrôle qualité de l'aliment durant la production
- Réaliser le contrôle qualité de l'aliment après production
- Vérifier la granulométrie du produit finis
- Vérifier le taux d'humidité de la matière première
- Vérifier le taux d'humidité du produit finis
- Réaliser un échantillonnage représentatif de la matière première
- Réaliser un échantillonnage représentatif des produits finis
- Organiser la gestion du laboratoire contrôle qualité
- Gérer le matériel de laboratoire
- Produire des résultats aux normes prédéfinies
- Respecter le cahier de charge client
- Faire un compte rendu journalier des activités du laboratoire
- Avoir de bonnes connaissances de l'utilisation de l'outil informatique
- Etre capable de travailler sous pression
- Répondre aux besoins et aux exigences de production de la clientèle de notre entreprise
- Respecter les normes et se conformer aux directives de l'entreprise
- Contribuer à un processus de fabrication sécurisé, efficace et hygiénique.
- Travailler en étroite collaboration avec la production et les autres services (maintenance...etc)

Profil

- Formation en contrôle qualité, biochimie, chimie...etc
- Formation universitaire supérieure bac +2/3
- Expérience professionnelle : 4 à 5 ans
- Langues : Français

Qualités Personnelles

- Savoir-faire et savoir être
- Ponctuel
- Discipliné
- Sens du rangement de son poste de travail
- Dynamisme
- Esprit d'équipe
- Capacité à travailler sous pression