



Biena

Opérateur à la fermentation

Type de poste: Permanent, temps plein

Horaire: 40 heures, jour, soir ou nuit

Emplacement: Biena, Saint-Hyacinthe

Biena Inc. est une entreprise québécoise œuvrant dans le domaine de la biotechnologie, plus spécifiquement la production et la transformation de ferments lactiques et probiotiques pour le marché mondial. Située dans une usine nouvellement construite de 55 000pi² à Saint-Hyacinthe, l'organisation est actuellement en grande croissance et emploie près de 95 employés.

Relevant du superviseur de production, fermentation, le titulaire du poste devra réaliser diverses tâches à la récolte et au broyage des cultures lyophilisées, à la fermentation ainsi qu'à la pesée des matières premières.

Principales tâches et responsabilités

- Respecter les procédures, les standards d'efficacité et de productivité tout en respectant les bonnes pratiques de fabrication (BPF);
- Opérer les équipements (démarrage, arrêt, déblocage, réglage et ajustement);
- Documenter les dossiers de production ou tout autre documentation requise;
- Faire la vérification, le démarrage et suivi des lyophilisateurs;
- Chargement et déchargement des lyophilisateurs et préparation des cryoprotectants;
- Faire le nettoyage des équipements et de salles (Manual, CIP, SIP);
- Rangement et nettoyage des zones de travaux;
- Toute autre tâche connexe;

Exigences/Caractéristiques recherchées

- Expérience en usine alimentaire ou pharmaceutique (un atout);
- Diplôme d'études secondaires ou équivalent;
- Fiabilité et ponctualité
- Rigueur, motivation, capacité de travailler en équipe et bonne attitude
- Conduite de chariot élévateur (un atout);

Pour postuler envoyez-nous votre CV à l'adresse courriel suivante :

rh@biena.com