AGROBIO

Auditeur/préleveur (H/F) – CDI et CDD

Région parisienne (75/92/93)

Présentation :
Le Groupe QUALTECH - 5 sociétés, 7 sites et 350 salariés - est un regroupement de Laboratoires spécialisés dans les analyses de laboratoire (microbiologie, biologie moléculaire, chimie, extraction d'ADN, etc), le conseil, la recherche et la formation. Notre but est de garantir une expertise qualitative à nos clients en termes de contrôle, de qualité et de fiabilité dans le secteur de l'agro-alimentaire.

En rejoignant son laboratoire AGROBIO spécialisé en microbiologie, vous participez à son expertise dans le monde de la recherche et de l'analyse agro-alimentaire.

Le poste :

Dans le cadre d'un renforcement d'équipe dans nos laboratoires AGROBIO, nous vous attendons pour prélever des échantillons (alimentaires, d'eau et de surface) ainsi que réaliser des audits chez nos clients situés dans les départements 75, 92 et 93.

Vous allez avoir l'opportunité de rencontrer les différents acteurs locaux et de découvrir leur activité, qu'ils soient spécialisés dans la restauration collective (crèches, lycées, maisons de retraite, restaurants d'entreprise, armé, etc.) ou dans la restauration plus traditionnelle.

Vous êtes le 1er maillon de cette longue chaîne menant à une analyse de haute fiabilité grâce à la collaboration de chacun. Derrière vous, une équipe logistique présente à tout moment pour vous aider, des laborantins impatients de traiter vos échantillons et des clients à rassurer sur leurs bonnes pratiques vis-à-vis du grand public. Et avec vous : un véhicule de service, un téléphone, une tablette ainsi que des paniers repas. Enfin, une formation sera assurée en interne à votre prise de poste.

Si vous aimez conduire, faire connaissance avec les différents acteurs locaux et que vous vous y connaissez dans les métiers de l'agro-alimentaire/restauration/qualité, n'hésitez pas à nous contacter !

La connaissance de la méthode HACCP sera considérée comme un atout dans votre candidature.

Permis de conduire obtenu en boîte manuelle requis.

Venez voir à quoi ressemble le métier ! ✨: https://youtu.be/vioxi-NwhKw?si=KQa-25yyois94FvA

Profil :

- BAC+2 en agro-alimentaire (BTS Bioqualim/Bioqualité/Bioanalyse en Laboratoire de Contrôle/Anabiotec) OU expérience professionnelle de 2 ans dans les secteurs de la restauration, QHSE, diététique, laboratoire
- Permis B en boîte manuelle

Salaire : à partir de 2017€ bruts/mois (selon expérience)

Date de prise de poste : dès à présent

Type de contrat : CDI et CDD, temps plein (35h)

Organisation : du lundi au vendredi. Découchages ponctuels (en cas de remplacement et de formation)

Avantages : véhicule de service, téléphone, tablette, paniers repas (13.40€/jour), prime de vacances, PERCO, CET, offres avantageuses du CSE, Mutuelle, événements d'entreprise.

Contact de candidature : caroline.pegliasco@qualtech-groupe.com

ou sur le site Recrutement - Carrières - QUALTECH

Formateur et Consultant en Malterie-Brasserie (H/F)

IFBM – Vandœuvre-lès-Nancy (54)

(Octobre 2026)

L'entreprise :

Créé en 1962, l'Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie (IFBM) est le centre technique de la filière orge-malt-bière-boissons. Nous formons les malteries et brasseries de la nouvelle scène craft comme des grandes entreprises historiques.

IFBM c'est une quarantaine de collaborateurs avec des activités diverses : Plateforme de production et de conditionnement de bière et de sodas, Malterie pilote et micro-malterie, Laboratoires R&D, analyses matières premières, Formation et consulting. La synergie de tous ces services créé cet institut indépendant et unique en France qu'est l'IFBM, notre expertise est reconnue en France mais aussi à l'international.

A travers sa filiale Qualtech c'est aussi un réseau de laboratoires capables d'effectuer des analyses physico-chimiques et microbiologiques sur l'orge, le malt, la bière et toutes les autres matières premières brassicoles.

Présentation du poste :

Envie de prendre de la hauteur et d'interagir avec tous acteurs français de la filière brassicole ?

L'équipe Formation-Consulting de l'IFBM recrute ! Rejoignez une équipe de 3 formateurs et 3 administratifs qui forme les personnels des malteries et brasseries de toute taille en France et à l'international. Former à IFBM ce n'est pas s'enfermer dans une salle à répéter la même chose en boucle : la formation en salle est une composante importante mais la pratique sur le terrain et les TP sont des éléments clés de nos formations, les publics sont très variés de même que les sujets des formations (malteurs, brasseurs, sélectionneurs d'orge, fabricants de boissons sans alcool, distillateurs, conditionnement de boissons, laboratoires, services qualité, fournisseurs d'équipement, novices et expérimentés, étudiants à l'Université), pas un jour ne se ressemble !

Vos missions :

- Dispenser des formations en français (et ponctuellement en anglais) à IFBM et directement chez les clients en France et à l'étranger (DOM-TOM, Afrique de l'Ouest, Europe).

- Réaliser des actions de consulting technique : résolution de problèmes techniques, choix de matériel et démarrage d'activité sur site, amélioration des pratiques, intégration de nouveaux équipements

- Participer aux salons professionnels (Salon de l'Agriculture, Salon du Brasseur, Lyon Bière festival…) et aux conférences techniques (Trends in Brewing, DrinkTec, Braü, EBC Conférences…) pour aller à la rencontre des clients

- Réaliser des veilles techniques (en anglais) et pédagogiques pour faire évoluer les contenus des formations et répondre aux demandes de consulting.

- Améliorer le format et les méthodes pédagogiques des formations (études de cas, mise en situation, opération sur le terrain)

Le poste est basé dans nos locaux à Nancy, mais des déplacements fréquents (30% du temps) sont à prévoir en France et plus sporadiquement à l'international (Afrique de l'Ouest, DOM-TOM, Europe). Vous évoluerez sous la responsabilité du Responsable Formation-Consulting et de la Responsable Administrative Formation-Consulting.

Profil attendu :

- De formation **Bac+5 dans un domaine technique (agroalimentaire, mécanique, chimie…)** avec une **expérience de 1 à 2 ans en production en malterie ou brasserie**. Toute expérience dans une malterie-brasserie de grande taille et dans un domaine connexe à la fabrication (qualité, mécanique énergétique, communication) sera valorisée.
- Être exigeant techniquement, avoir un excellent relationnel (bonne communication orale et écrite), être force de proposition sur de nouveaux sujets et outils pédagogiques, **être passionné(e) par la malterie et la brasserie** sont des qualités requises pour ce poste.
- Une formation de formateur sera prévue pour acquérir les outils d'ingénierie pédagogique.
- Permis B requis.
- Anglais courant requis pour la veille technique

Pour découvrir l'univers de travail chez nous, cliquez ici : IFBM & QUALTECH - Vandœuvre-Lès-Nancy

Rémunération : à partir de 2661.75€ bruts/mois sur 12 mois, selon expérience

Type de contrat : CDI Temps Plein

Date de prise de poste : dès à présent

Statut : cadre, forfait jour

Avantages : RTT, prime de 13ème mois, prime de vacances, tickets restaurant, mutuelle, compte épargne temps (CET), plan d'épargne retraite (PERCO) et offres avantageuses du CSE. Mais aussi des moments conviviaux tout au long de l'année : soirées dégustation bières de saison, repas de Noël, réunions et repas d'entreprise, etc.

Conditions de travail : Le poste n’est pas télétravaillable ou en remote, il est important que les formateurs soient intégrés au sein de l’IFBM pour interagir fréquemment entre pairs.

AGROBIO

Technicien de laboratoire en microbiologie

CDD et CDI – BAR LE DUC

Forum AVEC'Emploi 2026

Présentation d'Agrobio : Situé en périphérie de Bar le Duc, dans un environnement calme, AGROBIO est spécialisé dans la microbiologie alimentaire, l'hydrologie, la formation et le conseil. Le laboratoire dispose de deux espaces de travail avec pour chacun d'eux des activités différentes. En réception, une vérification des échantillons et des informations transmis par nos clients est faite. En production, c'est un travail d'analyse (alimentaires et hydrologique) qui est mené sur les échantillons, afin d'évaluer la conformité des produits soumis à l'analyse et d'apporter une réponse satisfaisante à nos clients.

Nos valeurs : intégrité, innovation, expertise, engagement, orientation client. En rejoignant son laboratoire AGROBIO spécialisé en microbiologie, vous participez à son expertise dans le monde de la recherche et de l'analyse.

Le poste : Afin de renforcer temporairement notre équipe, nous recherchons des Techniciens (H/F) de Laboratoire en CDD et CDI.

A ce poste, vous réaliserez des recherches de germes pathogènes comme Listeria monocytogenes, Salmonelles ou E.coli O157H7 (par PCR) et des analyses microbiologiques par méthode pasteurienne. En fonction de votre formation, vous pourrez également faire des analyses de chimie sur échantillons d'eau (ph, conductivité, turbidité, NH4, NO2, NO3) ou effectuer une vérification métrologique du matériel (pipettes, étuves, balances, thermomètres, ...). Vous nettoierez/désinfecterez le poste de travail et le matériel utilisé. Ces missions nécessiteront votre plus grande rigueur et le respect des procédures pour assurer un résultat de haute précision. Et c'est avec un réel sentiment de satisfaction personnelle que vous terminerez la journée, en acteur(trice) de la sécurité alimentaire.

Rémunération : à partir de 1867.02€ bruts/mois (selon expérience)

Type de contrat : CDD/CDI/contrats étudiant le samedi, temps plein (35h)

Organisation du travail : du mardi au samedi

Profil attendu :

- Du BAC scientifique/STL jusqu'au BAC+2/+3 dans l'agro-alimentaire OU expérience de 2 ans à un poste équivalent
- Des connaissances en microbiologie seraient appréciées

Date de prise de poste : immédiate

Avantages : prime de vacances, PERCO, CET, Mutuelle.

AGROBIO

👀 **Venez voir à quoi ressemblera votre environnement de travail** 👇 :
https://www.youtube.com/watch?v=dXfIYlvRZNU&list=PLjBLskGYKh0M3-FfnVlwrLMqHmNx3DgFM&index=8

Envoyez votre candidature à : caroline.pegliasco@qualtech-groupe.com