FoodChek LABORATORIES
7755, Duplessis, # 200,
Saint-Hyacinthe, Qc,
J2R 1S5 Canada
tél: 1.866.496.4777
téléc: 1.450.796.3888

Analyste de recherche, 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 située dans la Cité de la biotechnologie agroalimentaire, vétérinaire et agroenvironnementale de Saint-Hyacinthe.

Nous sommes une compagnie en biotechnologie innovante et en pleine croissance, 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.

Les Laboratoires FoodChek Inc. est à la recherche d'un **Analyste de recherche** ayant des connaissances en modélisation mathématique et en évaluation statistique de systèmes biologiques, particulièrement en ce qui concerne le comportement de pathogènes d'origine alimentaire tels que *Listeria*, *Salmonella* et *E. coli*. Sous la supervision du Vice-Président, R&D, l'Analyste de Recherche fera partie d'une équipe spécialisée dans la conception, le développement et les essais de milieux de culture microbiologiques destinés à la détection de pathogènes alimentaires présent dans l'industrie.

Le travail implique le **support analytique de projets de recherche complexes** réalisés par le Groupe de Développement des milieux.

Responsabilités

- Assurer le support analytique à la conception expérimentale et à l'analyse statistique aux équipes techniques focalisées dans la réalisation de différents projets reliés au développement de milieux de culture.
- Coordonner des projets de recherche complexes impliquant la collaboration entre différents groupes scientifiques.
- Diriger et superviser une équipe technique axée sur des études de faisabilité pour le développement, l'optimisation ou l'amélioration de milieux de culture.
- Rédiger et/ou réviser les protocoles de conception, de développement, d'optimisation et de qualification.
- Planifier et concevoir des projets de recherche complexes.
- Développer et/ou appliquer des modèles statistiques appropriés pour traiter, analyser et interpréter des données scientifiques.
- Rédiger des rapports d'étude de marché et des articles techniques; préparer des affiches de conférence, des manuscrits et des demandes de financement.

- Maintenir des connaissances sur le progrès technologique et scientifique en matière de microbiologie alimentaire et de sécurité alimentaire.
- Participer à la formation du personnel de recherche et de laboratoire.
- Travailler en étroite collaboration avec d'autres scientifiques et membres de l'équipe du département R&D.
- Distribution du temps : 90% de bureau (conception expérimentale, analyse des résultats, revue de littérature et écriture de rapports), 10% de gestion de laboratoire.

Éducation

- Exigé: M.Sc en Microbiologie/Biochimie/Biotechnologie ou domaine connexe ou combinaison équivalente d'éducation et d'expérience.

Préférable: Ph.D en Microbiologie/Biochimie/Biotechnologie ou domaine connexe ou combinaison équivalente d'éducation et d'expérience.

Expérience

Un minimum de cinq (5) ans d'expérience pertinente dont au moins deux (2) années en **R&D** combinée à une solide connaissance en conception expérimentale et analyse statistique sont requis.

Compétences

- Connaissances solides en conception expérimentale et modélisation liées à différents systèmes biologiques.
- Expertise en microbiologie alimentaire, industrielle ou environnementale serait un atout.
- Aptitude à effectuer des techniques mathématiques et statistiques complexes telles que la conception factorielle fractionnaire, la méthodologie de la surface de réponse, la détermination de la probabilité, la régression et la corrélation, etc.
- Capacités cognitives hautement développées, y compris les compétences analytiques et la pensée latérale.
- Bon jugement pour traiter efficacement une large gamme de résolution de problèmes.
- Capacité à maintenir une communication efficace en français et/ou en anglais à tous les niveaux d'employés.
- Fortes compétences organisationnelles, de gestion du temps et de tenue de dossiers.
- Capacité de respecter les délais et de travailler sous des contraintes de temps et de ressources.

FoodChek LABORATORIES
7755, Duplessis, # 200,
Saint-Hyacinthe, Qc,
J2R 1S5 Canada
tél: 1.866.496.4777
téléc: 1.450.796.3888

- Flexibilité dans le traitement d'une grande variété de demandes et de changements dans la portée des responsabilités du poste.
- Expérience en supervision et gestion de laboratoire considérée.

Conditions de travail

- Contrat d'une durée de deux (2) ans avec possibilité de prolongation.
- Horaire temps-plein (lundi au vendredi - 35 heures par semaine).
- Horaire de jour (8h30 à 16h00). Horaire de travail flexible.
- Rémunération concurrentielle et avantages sociaux (Congés payés: 11 congés fériés, vacances (débutant à 10 jusqu'à 15 jours) et 6 journées personnelles ; Assurance Collective: vie, invalidité et soins de santé/soin dentaire).

Salaire

- À discuter (variable selon l'expérience).

Entrée en fonction

- Immédiatement.

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. 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.