



## OFFRE D'EMPLOI

*Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble alsacien poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Cette Maison coopérative respecte les préceptes qui ont présidé à l'existence de ce regroupement de vignerons, désireux de produire ensemble des vins de qualité. Depuis toujours à la pointe de la technologie et fort d'un développement commercial visionnaire, Wolfberger est aujourd'hui reconnue comme la première marque de Vins et Crémants d'Alsace. La Maison Alsacienne est la seule entreprise vinicole du monde à être certifiée à la fois ISO 22000 et ISO 50001, à suivre une viticulture raisonnée Agriconfiance® sur l'ensemble de ses 1300 hectares de vignoble : une preuve du travail pionnier, des préoccupations environnementales et des pratiques durables de la société à tous les niveaux. Plus que jamais puisant dans ses racines et animée de ses valeurs fortes, Wolfberger invente désormais la viticulture de demain en alliant science, technologie et méthodes environnementales alternatives.*

### **Intitulé du poste : Technicien de laboratoire alcool H/F**

Poste en CDI à pourvoir dès que possible et basé à Colmar (68)

#### **DESCRIPTIF DU POSTE**

Vous rejoignez une entreprise à taille humaine, dynamique et conviviale !

Rattaché(e) au Responsable Distillerie, vous intégrerez le service laboratoire. Vous serez notamment chargé(e) de :

#### ➤ **Gestion des analyses internes**

- **Analyser le produit à chaque étape de sa fabrication** (assemblage des ingrédients/fin de filtration/mise en cuve)
  - Réaliser les analyses physico-chimiques (TAV, PH, extrait sec, degré Brix...).
  - Déguster les différentes fabrications pour s'assurer que le produit répond aux normes.
  - Contrôler la couleur et la texture.
  - Saisir informatiquement les résultats des analyses dans le système informatique.
  
- **Analyser le produit lors du conditionnement**
  - Prélever et analyser les cuves avant chaque mise pour donner l'accord de tirage.
  - Prélever et analyser les premières bouteilles/cubis de la chaîne de soutirage.
  - Analyses microbiologiques des produits sans alcools,....
  - Enregistrer les résultats.
  - Transmettre obligatoirement un accord de sortie.



## OFFRE D'EMPLOI

- **Effectuer les analyses périodiques sur les différentes cuves** (pour s'assurer de la stabilité du produit)
- **Gérer des analyses externes**
  - Prélever les différentes cuves pour analyses.
  - Gérer les analyses effectuées en externe (classification et enregistrement des résultats)
- **Assurer la maintenance des appareils de mesure** (toutes demandes d'achats doivent faire l'objet d'une validation de son responsable).
- **Mettre à jour des fiches techniques** de l'ensemble des produits.
- **Etablir les certificats de conformité** en fonction des spécificités client.
- **Préparation des échantillons et suivi des concours.**
- **Réaliser des audits d'Hygiène.**
- **Être en veille technologique** pour améliorer les protocoles d'analyses.

### PROFIL RECHERCHÉ

- Titulaire d'un Bac+2 minimum Titulaire d'un BTS Bioanalyses et contrôles, BTS Biotechnologies ou d'un DUT Génie Biologique option Industries Agroalimentaires, Biologiques et/ou formulations
- Vous maîtrisez les bonnes pratiques en laboratoire et vous avez connaissance du management de la qualité.
- Méthodique et doté(e) d'une grande rigueur, force de proposition, capacité à amener un projet à terme et suivre son évolution, tout en sachant respecter la confidentialité, autonomie, vous avez l'esprit d'équipe mais savez aussi travailler en autonomie de manière responsable.
- L'attrait pour le secteur agro-alimentaire serait un plus

### COORDONNÉES

Cette offre vous intéresse ? Envoyez-nous votre candidature (CV + Lettre de motivation) à l'attention de Lucie Edl via les canaux suivants :

- ⇒ Par mail : [l.edl@wolfberger.com](mailto:l.edl@wolfberger.com)
- ⇒ Par courrier postal : WOLFBERGER - 6 Grand Rue - 68420 EGUISHHEIM