



INNODAL  
innocuité · naturellement

## OFFRE D'EMPLOI - Microbiologiste

### Description de l'entreprise :

Laboratoire Innodal est une jeune entreprise innovante œuvrant dans le domaine de la sécurité alimentaire. L'entreprise a pour mission de protéger le consommateur et les aliments des contaminants alimentaires indésirables tels que *Listeria*, *Salmonella*, *E.coli*, *Clostridium*, etc. L'équipe d'Innodal participe activement au développement et la production d'antimicrobiens naturels novateurs permettant d'offrir une nouvelle génération d'agents de conservation. Grâce à ce procédé, il est possible d'offrir des solutions alternatives aux agents chimiques traditionnels (sel, nitrites et sulfites). Notre vision n'est rien de moins que d'assurer la qualité des aliments du champ jusqu'à l'épicerie.

Pour plus d'informations sur l'entreprise, visitez notre site web : <http://www.innodal.com/>, et suivez nos développements sur LinkedIn : [www.linkedin.com/company/laboratoire-innodal/](http://www.linkedin.com/company/laboratoire-innodal/).

### Défis du microbiologiste chez Innodal:

En plein essor, Laboratoire Innodal recherche un microbiologiste dont le **projet majeur sera d'assurer un transfert technologique** en démontrant l'efficacité et l'innocuité d'un bio-ingrédient anti-*Listeria* sur différentes matrices alimentaires. Les données serviront à obtenir l'approbation de la FDA sur diverses matrices alimentaires. L'employé aura la **pleine responsabilité de son projet et la liberté d'innover** afin de pousser cette nouvelle technologie plus loin. L'employé participera aussi au développement de nouvelles technologies antimicrobiennes contre une variété de souches d'altération alimentaire.

Bref, Laboratoire Innodal étant une startup, l'employé aura la chance de participer à plusieurs rencontres et événements entrepreneuriaux. Il s'agit donc d'une superbe expérience pour tous ceux qui désirent **avoir un impact réel sur leur environnement de travail** et goûter à l'aventure entrepreneuriale.

### Responsabilités :

- Développement et exécution de protocoles de *Challenge tests* antimicrobiens directement sur une variété d'aliments ;
- Criblage et identification de bactériocines ayant un potentiel pour l'agroalimentaire ;
- Montage de dossiers permettant l'obtention des autorisations réglementaires permettant l'utilisation de ces technologies novatrices ;
- Collaborer avec une équipe dynamique et multidisciplinaire ;
- Optimisation de procédés de fermentation en bioréacteurs ;

**Exigences et expertises :**

- Avoir une bonne expérience dans la manipulation des micro-organismes en conditions stériles (NC1 et NC2) et avoir des connaissances techniques en microbiologie ;
- Avoir une expérience en fermentation (échelle laboratoire et pilote);
- Connaissance en gestion du contrôle de la qualité, domaine alimentaire un atout ;
- Expérience en gestion de projets (Élaboration de protocoles expérimentaux, respect des délais et échéanciers, etc.).

**Profil recherché :**

- Ingénieur, autonome, sens de l'initiative, polyvalent, aisance à travailler en équipe, professionnalisme, souci de la qualité et aisance à communiquer;
- Axé vers l'innovation et capacité de s'adapter au contexte de multitâches d'une PME ;
- Sens élevé de la planification, de l'organisation du travail et de la rigueur ;
- Anglais fonctionnel, bilinguisme un atout.

**Formations :**

- Baccalauréat/Maîtrise en Microbiologie ou en Sciences et Technologie des Aliments;
- Toutes formations supplémentaires seront considérées comme un atout ;

**Avantage & Environnement de travail :**

- Horaire de travail très flexible favorisant l'équilibre travail-famille ;
- Environnement de travail dynamique et stimulant (Team building) ;
- Implication à la réalisation de projets novateurs et contribution directe à l'amélioration de la sécurité alimentaire ;
- Rémunération selon la diplomation et expérience ;
- Accessibilité à des formations continues et de développement pour assurer votre épanouissement professionnel.

**Lieu d'emploi :**

- Laboratoire Innodal : 201, Mgr-Bourget, Lévis (QC) G6V6Z3

**Adressez votre curriculum vitae et votre lettre de présentation en format PDF au plus tard le 24 février 2020** à l'attention de M. Laurent Dallaire, [info@innodal.com](mailto:info@innodal.com).

*Seules les personnes retenues pour une entrevue seront contactées.  
Le générique masculin est utilisé dans le seul but d'alléger le texte. Cet emploi est offert également aux femmes et aux hommes.*