



Associé de recherche en microbiologie, département R&D

La compagnie Les Laboratoires FoodChek Inc. se spécialise dans le développement d'outils diagnostique 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 **Associé de Recherche** avec des connaissances solides en Microbiologie, plus précisément sur les pathogènes alimentaires tels que *Listeria*, *Salmonella* et *E. coli*. Sous la supervision du Vice-Président, R&D, l'Associé de Recherche fera partie d'une équipe spécialisée sur la conception, le développement et le test des milieux de culture destinés à la détection de pathogènes alimentaires provenant de l'industrie. **Le travail implique la gestion de projets de recherche réalisés par le Groupe de Développement des milieux.**

Responsabilités

- Diriger et superviser une ou plusieurs équipes techniques focalisées sur la réalisation de différents projets reliés au développement de milieux de culture.
- Planifier et conduire des projets de recherches complexes.
- Écrire des protocoles/rapports de développement, de qualification et de validation.
- Concevoir et développer de nouvelles formulations de milieux de culture bactérien.
- Développer, adapter et appliquer des modèles microbiens *in vitro* et *in situ* pour permettre l'identification et l'évaluation des paramètres clés de la performance des prototypes/produits.
- Utiliser des techniques basiques et avancées en microbiologie.
- Analyser des résultats scientifiques.
- Contrôler et aviser sur la validité et l'interprétation du résultat des essais.
- Identifier et résoudre les problèmes techniques.
- Élaborer des présentations sur l'avancement des travaux et des rapports internes de recherche ou de commercialisation, préparer des affiches de conférence, des manuscrits et des demandes de financement.



- Maintenir des connaissances sur les progrès technologiques et les avancées scientifiques en matière de microbiologie alimentaire et de sécurité des aliments.
- Participer à la formation du personnel de laboratoire.
- Travailler en étroite collaboration avec les différents groupes de travail impliquant d'autres départements.
- Distribution du temps : 70% de bureau (planification des études, analyses des résultats, lecture de la littérature et écriture de rapports), 30% de gestion et ressources humaines.

Éducation

Exigé: M.Sc en Microbiologie/Biochimie/Biotechnologie ou domaine connexe.

Préférable: Ph.D en Microbiologie/Biochimie/Biotechnologie ou domaine connexe.

Expérience

- Un minimum de trois (3) ans d'expérience pertinente dont au moins une (1) année en **R&D** combinée à une solide connaissance en culture et physiologie bactérienne sont requis.

Compétences

- Solide compréhension de la culture bactérienne et des besoins physiologiques des bactéries d'origine alimentaire.
- Forte expertise en microbiologie alimentaire serait un atout.
- Expérience dans la modélisation, l'analyse et l'interprétation de courbes de croissance bactérienne.
- Expérience dans le développement et la réalisation de modèles de stress bactérien pour étudier le comportement de pathogènes d'origine alimentaire.
- Forte capacité à innover, aptitude en analyse et résolution de problèmes techniques
- Fortes compétences en organisation et gestion du temps.
- Capacité de respecter les dates limites et de travailler efficacement de manière indépendante et au sein d'équipe et sous des contraintes de temps et de ressources.
- Expérience en supervision et gestion de laboratoire considérée.
- Compétences informatiques et fortes connaissances en communication orale et écrite en français et/ou en anglais.

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.