

AVEYRON LABO - OFFRE DE STAGE - 2 mois minimum**Technicien de laboratoire H/F - Validation de méthode - Chimie alimentaire - Pôle Production**

Implanté à Rodez et fort de plus de 30 ans d'expériences, **Aveyron Labo** est un Laboratoire d'analyses développant son savoir-faire autour de 4 domaines : la Santé animale, la Génomique, l'Agroalimentaire et l'Environnement.

À la fois présent sur des marchés publics et privés en France et à l'étranger, **Aveyron Labo** apporte son expertise à ses clients en matière de diagnostic vétérinaire, de génomique, de contrôle bactériologique et chimique des aliments, et de contrôle environnemental.

Grâce à son système Qualité (NF EN ISO/CEI 17025), le Laboratoire est reconnu par l'implication de ses équipes compétentes et qualifiées (plus de 100 salariés), ainsi que par ses compétences techniques (notamment accréditation Cofrac n°1-1706, essais, portée sur www.cofrac.fr, nombreux agréments ministériels...).

Aveyron Labo, c'est aussi une entreprise engagée, soucieuse de la qualité de vie au travail et, forte de cette dynamique, [lauréate du Prix Égalité Professionnelle de la Région Occitanie](#).

Dans le cadre de nos projets de développement, nous recherchons un Stagiaire H/F en formation Bac+2/+3 en Chimie alimentaire, analytique ou équivalent.

Sous la supervision du Responsable d'unité de Chimie et de sa Suppléante, **le thème du stage est la validation d'une méthode d'analyse sur matière sèche des produits laitiers (lait et fromages) selon la norme V03-110.**

Pour le compte de notre unité de Chimie alimentaire, les principales missions sont :

- Assurer la recherche bibliographique (études de normes, d'EIL...),
- Planifier et réaliser les essais de développement et de validation,
- Analyser les résultats et assurer le reporting au Responsable de service et à sa Suppléante,
- Constituer le dossier de validation.

Conditions du stage : basé à Rodez, démarrage au 1^{er} semestre 2027, durée minimale souhaitée de 2 mois.

Gratification mensuelle : Minimum légal (soient 4,50€ en 2026 par heure de présence effective).

Profil souhaité :

- **Étudiant(e) en Bac+2/+3 en Chimie alimentaire, analytique ou équivalent,**
- **Connaissances des analyses en chimie alimentaire,**
- Connaissances de base en statistiques,
- Aisance dans l'expression orale et écrite,
- Sérieux, autonomie et esprit critique,
- Connaissances des bonnes pratiques de laboratoire.

Savoir-être et comportements principaux :

- Être force de proposition, organisé(e), curieux(se),
- Avoir une bonne gestion des priorités,
- Savoir à travailler en équipe,
- Faire preuve de dynamisme.

Merci d'adresser votre candidature (CV + Lettre de motivation avec dates de stage)
À l'attention de **Mme Aminata DIARRA, Responsable des Ressources Humaines** - drh@aveyron-labo.fr.