



## ASSISTANT(E) TECHNICIEN(NE) QUALITÉ F/H

*Alternance – 12 à 24 mois - Cognac (16)*

Le BNIC, **Bureau National Interprofessionnel du Cognac**, représente, développe et protège l'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac en France et dans le monde. Dans près de 150 pays où le Cognac est présent, cette AOC confère au consommateur la garantie d'une eau-de-vie d'exception. Composé à parité de professionnels de la viticulture et du négoce, le BNIC est le lieu de concertation et de décision de près de 4 300 viticulteurs, 120 bouilleurs de profession et 265 négociants de l'appellation. Le BNIC agit au service de l'intérêt de ceux qui font le Cognac et de ceux qui le consomment, dans une préoccupation constante de responsabilité vis-à-vis de tous les publics de l'appellation.

Vous êtes reconnue pour votre sens de **l'organisation** et de la **méthodologie** ? Vous cherchez à acquérir une **expérience concrète** dans **l'accompagnement au changement** d'un laboratoire et les **décisions techniques** qui sous-tendent son activité ?

Alors n'hésitez plus et rejoignez-nous en **alternance** à partir de **septembre 2023** ! Venez mettre vos compétences à l'épreuve dans un environnement professionnel dynamique et motivant !

### VOTRE CHALLENGE

La filière Cognac souhaite doter son interprofession d'un nouveau siège qui sera implanté au cœur de la ville de Cognac en 2025. En tant qu'alternant, vous jouerez un rôle clé au sein de ce projet ambitieux. Il faudra **accompagner l'équipe du laboratoire du Pôle Technique et Développement Durable dans la modernisation des postes analytiques en vue du déménagement.**

Rattaché(e) au Responsable du département analyses de laboratoire et statistiques au sein d'une équipe de 6 personnes vos missions principales seront :

- Faire un état des lieux des procédures actuelles au sein du laboratoire :
  - Identifier et compléter les informations manquantes ;
  - Proposer un plan d'actions pour établir de nouveaux modes d'organisations homogènes et mettre à jours les procédures associées ;
- Optimiser la disposition des postes d'analyses du laboratoire en identifiant les améliorations nécessaires ;
- Participer à la mise en œuvre du nouveau système qualités (migration des données, mise à jour etc...) ;
- Numérotter chaque zone dans les locaux actuels et futurs, et créer un fichier de correspondance pour faciliter la transition ;
- Préparer des fiches de déménagement pour chaque poste, afin de rendre le transfert de matériels et d'ergonomie du futur poste de travail les plus optimaux possibles ;
- Dématérialiser les informations stockées actuellement sur papier ;
- Participer à certaines analyses du laboratoire en fonction de l'activité.

## NOTRE CANDIDAT IDÉAL

Vous préparez idéalement un BAC+3 à BAC+5 dans le domaine de la qualité avec un socle de connaissance en chimie, science analytique ou dans un domaine équivalent.

Vous possédez également les atouts suivants :

- Organisé et pragmatique
- Bon sens du relationnel
- Force de proposition
- Initiative, sens de l'optimisation et autonomie
- Esprit d'équipe.

## NOS ATOUTS

- Contrat d'alternance à pourvoir dès septembre 2023 pour **12 à 24 mois**.
- **Rémunération attractive**
- **13<sup>ème</sup> mois**
- **Télétravail ponctuel possible** avec accord du tuteur d'alternance
- **Parcours d'intégration**
- **Restaurant inter-entreprise**
- **CSE actif**
- **Accompagnement pour votre recherche de logement et installation avec notre partenaire Action logement**
- Poste situé à **40 minutes d'Angoulême, 1h des plages de l'Océan et 1h30 de La Rochelle et Bordeaux.**

Pas de déplacement à prévoir

**Envie de contribuer au dynamisme et à l'attractivité de la filière Cognac ?** N'hésitez pas à nous transmettre votre **CV**, une **lettre de motivation** et votre **calendrier alternance** en nous expliquant votre parcours et votre envie de rejoindre le BNIC à [recrutement@bnic.fr](mailto:recrutement@bnic.fr)

*Au travers de ses recrutements, le BNIC cultive une politique en faveur de la diversité, de l'égalité professionnelle et de l'emploi des travailleurs handicapés.*