

PROTERA recherche son :
Technicien de fabrication pilote en biotechnologie (H/F)

Type de contrat : CDI

Lieu : Venette (60), dans le Parc Technologique de l'Agglomération de Compiègne

Présentation de PROTERA :

PROTERA SAS est une startup française avec des filiales en Californie et au Chili, qui fabrique des ingrédients alimentaires sains et écoresponsables à base de protéines, pour répondre aux enjeux éthiques, environnementaux et de santé des consommateurs.

Nous avons développé une plateforme d'intelligence artificielle, dénommée MADI™, qui utilise des algorithmes prédictifs pour identifier et révéler les propriétés de protéines présentes dans la nature.

Grâce à MADI™, nous découvrons et concevons de nouveaux ingrédients à base de protéines, plus rapidement et économiquement que jamais auparavant, une révolution en termes de santé humaine, d'environnement et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nous développons les procédés de fabrication des protéines sélectionnées par MADI™ sur la plateforme technologique de PIVERT SAS (Venette), de l'optimisation des conditions de fermentation en laboratoire jusqu'à l'extrapolation et la mise au point à l'échelle semi-industrielle.

Site internet : www.proterabio.com - Twitter : [@Proterabio](https://twitter.com/Proterabio) - LinkedIn : [Protera Biosciences](https://www.linkedin.com/company/protera-biosciences)

Missions confiées :

Dans le cadre de notre développement, nous recrutons un(e) Technicien(ne) de fabrication en biotechnologie à l'échelle pilote, intégré(e) à une équipe dynamique hébergée au sein de la plateforme technologique de PIVERT SAS à Venette.

Au sein de notre équipe de R&D et sous la responsabilité de l'ingénieur en charge de celle-ci, vos missions principales seront de :

- mener des essais de fermentation et récupération de protéines à l'échelle pilote (fermenteurs de 20 l à 2 m3 et DSP associé), avec le concours des équipes de PIVERT, puis en autonomie après formation et habilitation
- conduire occasionnellement des essais à l'échelle du laboratoire (fermenteurs de 5 l)
- suivre les opérations de fermentation et DSP (relevés, anomalies, recherche des causes de non-conformités) et participer à leur mise au point et leur optimisation
- participer à la rédaction des modes opératoires, des procédures et des comptes rendus des essais
- installer, mettre en service et qualifier des équipements de DSP
- réaliser la maintenance de premier niveau dans le cadre de vos habilitations
- contribuer au respect des règles de sécurité et participer aux analyses de risques
- travailler en collaboration avec les équipes de PIVERT
- participer aux réunions avec nos équipes R&D au Chili

Profil/Compétences requises :

- **Formation** : Titulaire d'un BTS, DUT ou une Licence Professionnelle dans les domaines de la biotechnologie et des bio-industries
- **Expérience** : Vous justifiez d'une expérience à l'échelle industrielle ou semi-industrielle d'au moins 5 ans en développement ou en production dans un atelier de biotechnologie (procédés de fermentation), de production agroalimentaire ou de chimie fine (cosmétique ou pharmaceutique)
- **Vos atouts** :
 - Connaissances et maîtrise des procédés de fermentation
 - Maîtrise des opérations unitaires de centrifugation, filtration tangentielle, chromatographie et séchage, à l'échelle pilote ou industrielle
 - Expérience en conduite, développement industriel et optimisation de procédés
- **Langue** : Votre anglais est opérationnel
- **Informatique** : A l'aise sur Word, Excel et Powerpoint notamment pour rédiger des rapports, présenter et mettre en valeur les résultats (présentation, graphiques...)
- **Qualités** : Esprit d'équipe, dynamisme, proactivité, esprit d'analyse et de synthèse, rigueur, autonomie et adaptabilité seront des qualités appréciées.
- **Avantages** : Mutuelle prise en charge à 50% par l'employeur.
- **Rémunération** : selon profil et expérience du candidat. Vous travaillez à la journée. Des passages le week-end sont à prévoir selon les projets.

Rejoindre une startup dynamique constitue un challenge stimulant à vos yeux ?

Nous vous offrons l'opportunité de développer vos compétences grâce un environnement de travail stimulant et un management de proximité, qu'attendez-vous pour postuler ?

Merci d'adresser votre cv accompagné de votre lettre de motivation à notre service RH :

drh@proterabio.com