

Career portal

offerte di lavoro e tirocinio

CC_2026_451

ADDETTO/A LABORATORIO - CONTROLLO QUALITÀ JUNIOR



SETTORE

Servizi



CONTRATTO

Apprendistato



TITOLO RICHIESTO

Corso di laurea magistrale/Corso di laurea



SCADENZA

28/09/26



SEDE

San Giovanni al Natisone,
Friuli Venezia Giulia, Italy

FIGURA PROFESSIONALE

Addetto/a laboratorio - controllo qualità junior

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Azienda unica, giovane e completamente italiana, dedita alla produzione di integratori alimentari e prodotti per la bellezza ed il benessere della persona. Dal 2011, con grande passione e costante ricerca, lavoriamo per offrire benessere a tutti i clienti, grazie alla qualità naturale dei nostri prodotti.

ORARIO DI LAVORO

Dal lunedì al venerdì 08:00–12:00 / 13:00–17:00

DISPONIBILITÀ ORARIA

Full time

RETRIBUZIONE ANNUA LORDA

18000€

CCNL DI RIFERIMENTO E RELATIVE DISPOSIZIONI

CCNL alimentare con inserimento in apprendistato

EVENTUALI BENEFIT**MANSIONI**

Azienda operante nel settore degli integratori alimentari, ricerca un/una addetto/a Laboratorio e Controllo Qualità Junior da inserire nel proprio team presso la sede di San Giovanni al Natisone (UD).

La risorsa affiancherà il team nelle attività di laboratorio e controllo qualità, contribuendo alla verifica delle materie prime, dei prodotti finiti e al mantenimento degli standard qualitativi aziendali.

Principali attività

- Esecuzione di analisi microbiologiche di base;
- Esecuzione di analisi chimiche quali-quantitative, anche mediante utilizzo di strumentazione HPLC;
- Controllo qualità di materie prime e prodotti finiti;
- Gestione della taratura e della manutenzione ordinaria della strumentazione di laboratorio, assicurandone precisione e affidabilità;
- Supporto nella gestione quotidiana del laboratorio, inclusi reagenti, solventi e standard analitici;
- Supporto nella gestione della documentazione e della modulistica HACCP;
- Collaborazione nelle attività relative alle certificazioni ISO 9001 e GMP.

Cosa offriamo

- Percorso di affiancamento e formazione sul ruolo;
- Possibilità di sviluppare competenze tecniche nell'ambito del laboratorio e del controllo qualità;
- Inserimento in un ambiente di lavoro strutturato e collaborativo;
- Opportunità di crescita professionale all'interno dell'azienda.

REQUISITI

Corsi di laurea richiesti:

- Scienza e cultura del cibo
- Scienze agrarie
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze per l'ambiente e la natura
- Analisi e gestione dell'ambiente
- Food sciences for innovation and authenticity
- Scienza ed economia del cibo
- Scienze e tecnologie agrarie
- Scienze e tecnologie alimentari 2

- Biotecnologie
- Biotecnologie molecolari

REQUISITI PREFERENZIALI

Una precedente esperienza in laboratorio, nel controllo qualità o nell'utilizzo di strumentazione HPLC costituisce un elemento preferenziale, ma non è indispensabile.

REQUISITI TECNICI/INFORMATICI

Buona manualità

ATTITUDINI E SOFT SKILLS

- Precisione, affidabilità e attenzione ai dettagli;
- Ordine e scrupolosità nella gestione delle attività di laboratorio;
- Predisposizione al lavoro in team;
- Interesse a sviluppare competenze nell'ambito delle analisi di laboratorio e del controllo qualità.