

Description du poste

Ingénieur de Fermentation H/F

CDI

Temps plein, travail en journée, sans déplacement

Elicityl - Crolles 38420

Début : dès que possible

L'entreprise

Elicityl est une petite société de biotechnologie de la région de Grenoble spécialisée en ingénierie et production de sucres complexes qui se positionne maintenant comme un acteur reconnu dans le domaine de l'innovation en glycosciences.

Le catalogue comprend des produits très techniques pour applications biomédicales, cosmétiques, nutraceutiques et phytopharmaceutiques. Selon la complexité des molécules, l'échelle de travail va du milligramme à quelques centaines de grammes.

Les oligosaccharides à la base de notre offre sont produits sur notre site de Crolles par des bactéries modifiées génétiquement ou sont issus de polysaccharides extraits de la biomasse. Elicityl dispose des expertises nécessaires pour toutes les étapes de production (fermentation et extraction), modification ou conjugaison (chimie) et caractérisation.

La commercialisation et l'expédition des produits est également réalisée en interne.

La société travaille aussi sur de nombreux projets de développement (besoins internes, demandes clients ou partenariats avec des industriels et académiques) et veille à maintenir son offre et ses capacités à la pointe de la technologie.

Le poste d'ingénieur de fermentation

Nous recherchons un ingénieur dont le rôle au sein de l'équipe fermentation sera de :

- Assurer la conduite de la production par fermentation (souches bactériennes recombinantes et l'enregistrement rigoureux des données)
- Réaliser les contrôles en cours de process de façon autonome
- Assurer la maîtrise des équipements (nettoyage, maintenances...) et d'analyser les dysfonctionnements éventuels

- Prendre en charge le traitement des cultures et réaliser les premières étapes de purification
- Contribuer à la préparation des propositions pour les clients en collaboration avec les équipes de chimie/purification et les commerciaux
- Optimiser les procédés de fermentation existant et prendre part au développement de l'activité (évaluer de nouvelles souches, proposer des axes d'amélioration des procédés de cultures bactériennes...)
- Participer à la mise en service (QI/QO/QO et rédaction procédure) d'un nouvel équipement de fermentation (SIP 20L)
- Rédiger les rapports et participer à la préparation de présentations
- Appliquer le SMQ de la société (ISO9001) et contribuer à le faire vivre
- De participer aux tâches communes et à la vie de laboratoire

Le profil recherché

Attiré par les défis d'un domaine de la biotechnologie en plein essor, votre ambition est d'évoluer dans la réalisation et le développement des productions en fermentation.

Vous êtes réactif, ouvert et motivé pour travailler dans une société innovante et dynamique dans un environnement de recherche et développement pluridisciplinaire.

Issu d'une formation supérieure (minimum BAC +5 en école d'ingénieur ou équivalent universitaire master 2) en procédés de fermentation, en ingénierie des bioprocédés ou biotechnologie, vous avez idéalement une expérience ou une spécialisation en fermentation aérobie bactérienne.

Une expérience réussie de minimum 2 ans dans un environnement similaire en biotechnologie serait fortement appréciée.

Compétences techniques et aptitudes attendues :

- Microbiologie générale, cultures en milieux solides et liquides
- Mise en œuvre de bioréacteurs de laboratoire, suivi et pilotage de fermentations (cultures en fermenteur de 0,5 à 20 L)
- Analyse (HPLC, spectrophotométrie, CCM)
- Capacité rédactionnelle : comptes-rendus d'essais
- Autonome, vous manifestez des capacités de flexibilité et d'adaptation,

- Méthodique, vous avez le respect des consignes et des procédures,
- Attentionné et réactif, vous appliquez les règles d'hygiène et de sécurité,
- Organisé, vous faites preuve de minutie et de rigueur.
- Esprit d'équipe

Contact :

Merci d'adresser vos CV, lettre de motivation et éventuellement lettre de recommandation à
Mr Bastide Ludovic

ludovic.bastide@elicityl.fr