

VetAgro Sup
Campus Agronomique

89 Avenue de l'Europe - 63370 LEMPDES

Technicien(ne) en biochimie alimentaire

N° du poste : 80324	
Catégorie : B –	
Classement du poste catégorie B :	Groupe RIFSEEP : G3 Technicienne formation recherche
Poste vacant	
Présentation de l'environnement professionnel	<p>VetAgro Sup est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche relevant du ministère en charge de l'agriculture. Il assure notamment la formation des ingénieurs agronomes et délivre chaque année 120 diplômés d'ingénieur.</p> <p>Le poste est rattaché au département Qualité et Economie alimentaires du campus agronomique qui a, entre autres, pour vocation la conception, l'organisation et la mise en œuvre des activités pédagogiques dans le domaine des sciences agroalimentaires.</p>
Objectifs du poste	<p>L'agent recruté aura notamment la charge d'assurer les travaux pratiques de biochimie alimentaire, d'accompagner les travaux conduits au sein des laboratoires notamment dans les domaines de la biochimie et de la biophysique et venir en appui aux projets (formation, recherche, développement) dans les domaines de la technologie alimentaire, l'évaluation sensorielle ou les études consommateurs. Il ou elle contribuera à la démarche qualité des laboratoires en collaboration avec leurs référents scientifiques et techniques mais également avec le service qualité de l'établissement.</p>
Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter	<p>Activités principales :</p> <p>- Pédagogie (40%) : Assurer la préparation technique des travaux pratiques de biochimie alimentaire et biophysique en incluant le recensement des besoins, le suivi des stocks et les commandes. Evaluer et tester la faisabilité technique et économique de nouvelles séquences pédagogiques Assister l'enseignant et/ou l'ingénieur d'études et les étudiants pendant les séances de TP Formaliser les modes opératoires et protocoles selon le cahier des charges de la démarche qualité Contribuer à l'évaluation des séquences pédagogiques dans une démarche d'amélioration continue.</p> <p>Recherche / développement en biochimie et biophysique (40 %) : Conduire des expériences dans le cadre de projets scientifiques Établir et optimiser le protocole expérimental, en ajustant les paramètres et définir avec les utilisateurs la méthode d'analyse appropriée</p>

	<p>Conseiller dans le choix et la mise en œuvre de méthodes Savoir enregistrer et rassembler les résultats des tests, préparer des graphiques, des tableaux et des comptes rendus et présenter une première synthèse des résultats Assurer une assistance technique auprès du personnel utilisateur des appareils Suivre l'évolution des méthodes et des techniques d'analyses Contrôler et régler périodiquement les appareils pour maintenir la qualité de leurs performances Gérer les opérations de maintenance en relation avec les fournisseurs</p>	
	<p>Qualité (20%) : Assurer, dans son secteur d'activité, le suivi et l'adaptation du SMQ en place en coordination avec les responsables scientifiques et techniques des laboratoires et le service qualité de l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter si nécessaire les documents qualité relatifs aux activités conduites ➤ Assurer les enregistrements relatifs à la qualité ➤ Assurer le suivi de la métrologie des équipements en relation avec son activité, organiser les contrôles nécessaires, proposer des pistes d'amélioration. <p><i>Pour rappel : Le (la) technicien(ne) pourra venir de façon ponctuelle en appui aux projets (formation, recherche, développement) dans les domaines de la technologie alimentaire, l'évaluation sensorielle ou les études consommateurs.</i></p>	
Champ relationnel du poste	<p>Le poste est basé sur le campus agronomique de Clermont L'agent travaillera en étroite collaboration avec les personnels du département</p>	
Compétences liées au poste	<p style="text-align: center;">Savoirs</p> <p>Connaissances générales en chimie, physicochimie et biochimie des aliments (principalement produits laitiers) Connaissances en structure moléculaire des constituants alimentaires (protéine, matière grasse...) Connaissances générales en statistiques Aptitude à travailler sur des appareils d'analyse divers (spectromètres IR, fluorescence, rhéomètre, imagerie, équipements divers pour le dosage des nutriments...) Aptitude à se former à l'utilisation des outils informatiques nécessaires au pilotage des appareils, d'acquisition et d'exportation et de formalisation des données. Savoir s'approprier les réglementations administratives, scientifiques et techniques liées aux activités des laboratoires : les risques (électriques, chimiques, toxicologiques) liés aux produits et aux techniques utilisés et les règles d'hygiène et de sécurité. Avoir une bonne connaissance des outils de la qualité et de la métrologie pratiqués en laboratoire Avoir une connaissance des outils et méthodes de l'évaluation sensorielle serait un plus Maîtrise de l'expression écrite et orale Maîtrise des outils de bureautique Compréhension de l'anglais écrit</p>	<p style="text-align: center;">Savoir-faire</p> <p>Rigueur, organisation Goût et aptitude à la pédagogie Capacité à communiquer, à négocier avec les fournisseurs Relationnel aisé avec différents publics (enseignants, étudiants, producteurs, consommateurs...) Esprit d'équipe, communication positive</p>
Personnes à contacter	<p>La Responsable du département Qualité et Economie Alimentaires : Mme Françoise LERICHE ☎ 04.73.98.13.40 @ francoise.lerich@vetagro-sup.fr Au niveau RH : Nathalie OMBRET ☎ 04.73.98.13.06 @ nathalie.ombret@vetagro-sup.fr</p>	