



VetAgro Sup
Campus Agronomique
Avenue de l'Europe
63370 LEMPDES

Technicien(ne) en caractérisation sensorielle et biochimique des aliments

N° du poste :	
Catégorie : B – Technicienne formation recherche Profil, BAC+2, licence pro	
Classement du poste catégorie B :	
Poste vacant	
Présentation de l'environnement professionnel	<p>Sous tutelle du Ministère chargé de l'Agriculture VetAgro Sup est un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel. Ses domaines de compétence concernent la santé humaine, la santé animale et la santé environnementale dans une approche systémique dite de « global health ».</p> <p>Le poste est basé sur le campus agronomique, au sein du département Qualité et Economie alimentaires 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	L'agent recruté arrivera en appui aux activités de pédagogie, recherche et de développement conduites dans les laboratoires de caractérisation des aliments, plus précisément dans les domaines de la biochimie, de l'évaluation sensorielle et de la biophysique. Il pourra intervenir ponctuellement en technologie alimentaire et microbiologie, ou les études consommateurs. Il ou elle contribuera à la démarche qualité des laboratoires.
Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter	<p>Assurer la préparation technique des travaux pratiques : recensement des besoins, suivi des stocks, devis et commandes. Vérification des protocoles avant leur mise en œuvre en présentiel.</p> <p>Assister, si nécessaire, l'enseignant et/ou l'ingénieur d'études et les étudiants pendant les séances pédagogiques en laboratoire.</p> <p>Pour les activités de recherche et développement : préparer et conduire les analyses suivant les protocoles établis, mettre en forme les résultats et leur enregistrement.</p> <p>Établir et optimiser les protocoles, en ajustant les paramètres et définir avec les utilisateurs la méthode d'analyse appropriée notamment dans le cadre des prestations de service aux entreprises.</p> <p>Veiller au bon fonctionnement des équipements dans le respect de la démarche qualité (maintenance préventive, suivi métrologie, veille sur les nouveaux équipements, ...)</p>
Champ relationnel du poste	<p>Au sein d'une petite équipe, le(la) technicien(ne) saura s'organiser pour conduire ses activités en collaboration avec ses différents collègues, collaborateurs et interlocuteurs.</p> <p>Le poste se caractérise par la diversité des tâches mais également des publics concernés par ces tâches : élèves ingénieur, enseignants, chercheurs, stagiaires, partenaires du secteur privé, consommateurs....</p>

Compétences liées au poste	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances générales dans les domaines de la chimie, de la biochimie et de la technologie des aliments • Avoir des connaissances sur le principe général des méthodes courantes d'analyse des aliments • Avoir une connaissance des outils et méthodes de l'évaluation sensorielle (test triangulaire, profil sensoriel, test consommateur...) • Aptitude à travailler et à utiliser des appareils d'analyse divers (spectromètres, rhéomètre, imagerie, équipements divers pour le dosage des nutriments...); • Savoir s'approprier et utiliser les outils informatiques pour le pilotage des appareils, l'acquisition et la formalisation des données. • Etre capable de s'approprier des logiciels dédiés pour l'acquisition et le traitement des données sensorielles. • Connaître les risques liés aux produits et aux techniques utilisés et les règles de d'hygiène et de sécurité • Rigueur, organisation, esprit d'équipe, communication positive et relationnel aisé avec différents publics • Goût et aptitude à la pédagogie, • Compréhension de l'anglais écrit
Candidature	<p>Candidature à envoyer à : recrutement.agro@vetagro-sup.fr</p> <p>Prise de poste 1^{er} octobre 2019</p>