

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
AgroSup Dijon-Institut national supérieur des sciences agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement

26, Bd du docteur Petitjean, BP 87999 21079 DIJON Cedex

Chargé d'enseignement et de recherche

| | |
|--|--|
| Agent contractuel de catégorie : A | |
| CDD de 1 an (renouvelable) à pourvoir à compter du 1er septembre 2021 Temps de travail : 100 % Salaire : à partir de 2 207 € brut | |
| Présentation de l'environnement professionnel | <p>AgroSup Dijon est un établissement public d'enseignement et de recherche dans les domaines de l'agronomie et de l'agroalimentaire, sous la double tutelle du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et du Ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation. Il forme des ingénieurs dans ces deux domaines et porte des Masters co-accrédités avec l'Université et des Mastères spécialisés. Il développe ses travaux de recherche au sein d'Unités Mixtes de Recherche. Il contribue à l'appui au système éducatif de l'enseignement technique agricole.</p> <p>Le département Sciences des Aliments - Nutrition d'AgroSup Dijon est structuré en 4 unités pédagogiques : Biotechnologie – Microbiologie Alimentaire Chimie, Physico-Chimie et Formulation Goût et Consommateur Nutrition et Toxicologie Alimentaire</p> <p>Il regroupe 34 enseignants et enseignants-chercheurs, ainsi que 16 personnes assurant le support technique et/ou administratif. Il a en charge la gestion de quatre dominantes de dernière année d'ingénieur et de quatre parcours de master.</p> <p>L'Unité Mixte de Recherche «Procédés Alimentaires et Microbiologiques» (UMR PAM) est constituée depuis le 1er janvier 2012. Elle est placée sous la gestion conjointe d'AgroSup Dijon et de l'Université de Bourgogne. Elle regroupe trois équipes complémentaires (Physico-Chimie, Microbiologie, Génie des procédés,) qui permettent une recherche pluridisciplinaire sur les aliments et le vin :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'équipe PCAV : Physico-Chimie de l'Aliment et du Vin, L'équipe PMB : Procédés Microbiologiques et Biotechnologiques, L'équipe VALMIS : Vin-ALiment-Microbiologie-Stress <p>Les recherches menées dans l'unité concernent la compréhension des phénomènes physiques, chimiques et biologiques qui déterminent la qualité des aliments et du vin. Les connaissances issues de ces travaux permettent de d'améliorer la qualité des produits (nutrition, sécurité, sensorialité, praticité...) et l'efficacité des procédés alimentaires. Les recherches menées couvrent donc les champs sociétaux de l'alimentation, de la santé, du bien-être et de l'environnement.</p> <p>Elle regroupe 136 chercheurs, enseignants-chercheurs, ingénieurs et techniciens dont 84 enseignants-chercheurs, ingénieurs et techniciens d'AgroSup Dijon</p> <p>Pour aller plus loin :http :www.agrosupdijon.fr</p> |
| Objectifs du poste | L'enseignant(e)-chercheur(e) recruté(e) en sciences des aliments, sera spécialisé(e) en chimie et physicochimie des aliments. Que ce soit en termes de recherche ou d'enseignement, ce poste est au cœur des thématiques fondatrices de l'établissement. Ce poste est créé pour remplacer un enseignant-chercheur titulaire qui assure une mission de direction adjointe de l'établissement. |
| Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter | <p>Mission d'enseignement :</p> <p>L'enseignant(e)-chercheur(e) recruté(e) dispensera son enseignement principalement dans les formations d'ingénieur AgroSup Dijon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En tronc commun d'ingénieur Chimie analytique et chimie de l'aliment. Découverte du champ à l'assiette. Module optionnel de 1^{ère} année « Aroma world » Module optionnel de 3^{ème} année « Nouvelles sources de protéines » - En spécialité « Agronomie » <p>Cours et TD de technologie alimentaire à destination des élèves ingénieurs de 2^{ème} année</p> <ul style="list-style-type: none"> - En spécialité « Agro-alimentaire » <p>Participation à la dominante de 3^{ème} année SUFFICIENT, dispensée en anglais : technical and scientific aspects of formulation, sustainable aspect of food.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les différentes années de formation d'ingénieur : encadrement de projets d'ingénieur en lien avec des entreprises, suivi de stages, suivi de mission en entreprise pour les alternants. <p>L'enseignant(e)-chercheur(e) recruté(e) pourra être accompagné(e) dans sa mise en place des différents enseignements par l'enseignant-chercheur titulaire.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>Mission de recherche</p> <p>L'enseignant(e)-chercheur(e) recruté(e) exercera sa mission de recherche au sein de l'UMR Procédés Alimentaires et Microbiologiques.</p> <p>Les recherches menées dans l'unité concernent les phénomènes physiques, chimiques et biologiques qui déterminent la qualité des aliments et le développement de nouveaux produits et procédés alimentaires. Ces travaux visent à améliorer la qualité nutritionnelle, hygiénique et sensorielle des aliments et concernent également la praticité des aliments ou la durabilité des procédés alimentaires. Les recherches menées couvrent donc les champs sociétaux de l'alimentation, de la santé, du bien-être et de l'environnement.</p> <p>Le poste est positionné au sein de l'équipe PCAV.</p> <p>Les thèmes développés dans l'équipe et sur lesquels l'enseignant(e)-chercheur(e) recruté(e) se positionnera pour ses travaux de recherche concernent notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la stabilité physique et chimique des aliments (vieillesse, durée de vie des produits). - la formulation orientée « clean label » et la valorisation des ressources naturelles. <p>Les thématiques de l'équipe sont détaillées sur la page internet de l'équipe : https://www.umr-pam.fr/fr/equipes-de-umr-pam/papc.html</p> | |
| <p>Champ relationnel du poste</p> | <p>Le poste est affecté au sein du Département Sciences des aliments Nutrition à l'Unité pédagogique « Chimie, Physico-Chimie et Formulation », pour la partie enseignement, et à l'UMR PAM équipe PCAV, pour la partie recherche.</p> | |
| <p>Conditions particulières d'exercice</p> | | |
| <p>Compétences liées au poste</p> | <p style="text-align: center;">Savoirs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Doctorat en sciences - Connaissances en science des aliments indispensable - Maîtrise de l'anglais écrit et parlé | <p style="text-align: center;">Savoir-faire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité à conduire et structurer des recherches sur des thèmes impliquant la conduite de projet et des partenariats avec des entreprises - Aptitudes pédagogiques - Capacités de travail en commun pour participer à la réflexion et à l'animation pédagogique, dans un contexte pluridisciplinaire |
| <p>Personnes à contacter</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Nathalie Cayot, Professeure Tél. : +03 80 77 40 85 - courriel : nathalie.cayot@agrosupdiijon.fr - Mme Julie GOMES, Responsable des ressources humaines Tel. : 03.80.77.25.17 / Mél : julie.gomes@agrosupdiijon.fr | |
| <p>Modalité de candidature</p> | <p>CV + lettre de motivation à envoyer à recrutement@agrosupdiijon.fr</p> <p>Date limite de candidature : 11 juin 2021</p> | |