

Maître de conférences contractuel en Biochimie Alimentaire et sciences séparatives appliquées

Contexte d'accueil

Oniris établissement public d'enseignement supérieur et de recherche du Ministère de l'Agriculture, et de l'Alimentation (MAA) forme des docteurs vétérinaires, des ingénieurs, des docteurs, des masters et des techniciens supérieurs.

Contexte spécifique du poste : Le poste est basé sur le site de la Géraudière, au service de la formation Ingénieur agroalimentaire de l'établissement.

Inserée au sein du département d'enseignement BPSA (Biologie-Pathologie-Sciences des Aliments) dans l'Unité Pédagogique de Biochimie Alimentaire Industrielle, le nouveau recruté contribuera au développement des compétences en matière de formulation des aliments en développant l'enseignement des propriétés biochimiques et réactives des constituants alimentaires et la maîtrise des techniques séparatives au service de la préparation et de la caractérisation des molécules. S'appuyant sur sa formation de biochimiste, il/elle devra mettre en œuvre une pédagogie innovante appliquée aux problématiques industrielles. En recherche, ce poste sera positionné au sein de l'équipe MAPS² (Matrices et Aliments : Procédés, Propriétés, Structure, Sensoriel) de l'UMR GEPEA (UMR CNRS 6144). Il intégrera plus particulièrement la nouvelle plateforme FLAVOR (7 GC/MS dont GCxGC/MS-TOF et GC-Olfactométrie, simulateur de mastication, 2 HPLC, salle évaluation sensorielle de 30 boxes) au sein d'un groupe de recherche structuré expert dans l'étude des déterminants chimiques à l'origine de la perception sensorielle des aliments et de leurs interactions (3EC, 2IR, 2 Tech.). Au sein de ce groupe, il(elle) participera à de projets de recherche sur l'analyse des composés organoleptiquement actifs en y développant une stratégie basée sur la mise en œuvre des sciences séparatives au service de la compréhension de la perception du goût et des interactions goût/arôme.

Affectation du poste :

- Département BPSA (Responsable M. Hervé Pouliquen) - Unité Pédagogique de Biochimie Alimentaire Industrielle (Responsable M. Laurent Lethuaut. ; équipe composée de 5 EC et 3 personnels techniques)
- Unité de recherche Génie des Procédés, environnement, agroalimentaire (Responsable Adjoint : M. Michel Havet ; 230 agents) – Equipe MA(PS)² (Co-responsable Sylvie Chevallier & Eric Leroy) et plateforme FLAVOR (Co-responsable Mme Carole Prost & M. Laurent Lethuaut)

Enseignement : 192 h equiv. TD / an en présentiel étudiants

Il aura pour mission principale les enseignements suivants :

- En 1ère et 2ème année de formation (tronc commun ingénieur), il participera à l'enseignement général de Biochimie Alimentaire et de caractérisation des constituants alimentaires et de leur réactivité (Cours/TD/TP)
- En 2ème et 3ème année, il mettra en œuvre des enseignements théoriques et pratiques en sciences séparatives (chromatographie, ...) à l'échelle préparative pour la bioproduction et à l'échelle analytique pour la caractérisation des molécules à forte valeur ajoutée
- En 3ème année (orientation EURECA), il intégrera l'équipe enseignante en charge d'approfondir la formation des étudiants en R&D et formulation des produits alimentaires, essentiellement dispensé en mode projet et mettant à profit ses compétences en sciences séparatives analytiques (TD/TP/encadrement de projets)
- Encadrements de projets et de stages étudiants sur ces deux valences de compétences

Recherche

Ses activités de recherche s'inséreront au sein du groupe de recherche dédié à la maîtrise et la compréhension de l'expression de la qualité organoleptique des aliments. En complément des approches développées sur l'étude de la qualité aromatique, le maître de conférences aura en charge, grâce à sa maîtrise des sciences séparatives et ses connaissances en biochimie alimentaire, l'étude des déterminants chimiques à l'origine de la saveur des aliments pour appréhender plus largement les interactions « goût/arôme » dans la construction/déconstruction de la flaveur des aliments.

Profil

De préférence de formation ingénieur agroalimentaire ou diplômé(e) d'un master de biochimie ou de chimie analytique, le (la) candidat(e) devra être titulaire d'un doctorat ou en dernière année de doctorat en Sciences des Aliments ou Chimie analytique et devra pouvoir justifier d'une expertise dans la mise en œuvre des outils analytiques de séparation et de caractérisation des constituants alimentaires. Des connaissances en traitements statistiques des données et en analyse sensorielle seront un plus

Modalités

Prise de poste à compter du 01/10/2020 Rémunération nette mensuelle de départ de 1725 euros /mois. Contrat de droit public avec l'Etat d'un an. Sous réserve d'obtention du financement et de bonne adéquation du candidat recruté aux missions confiées, le contrat pourra être prolongé par périodes d'un an

Modalités de recrutement : un dossier constitué d'un CV détaillé et d'une lettre de motivation doit parvenir à la Direction des Ressources Humaines avant le 31/08/2020 (Oniris – Service RH – Site La Chantrerie – CS 40706 – 44307 NANTES Cedex 3 nathalie.joubert@oniris-nantes.fr copie amael.dupard@oniris-nantes.fr) – Un entretien d'environ 45 minutes devant une commission de recrutement sera proposé aux candidats retenus.

Contacts : Responsable unité d'enseignement : M. Laurent Lethuaut (laurent.letuau@oniris-nantes.fr – tél : 0251785511). Responsable adjoint UMR GEPEA : M. Michel Havet (michel.havet@oniris-nantes.fr – tél : 0251785427). Responsable plateforme recherche FLAVOR : Mme. Carole Prost (carole.prost@oniris-nantes.fr – tél : 0251785517) - Direction des Ressources Humaines pour toutes les questions administratives (salaire, conditions d'accès, etc.) (amael.dupard@oniris-nantes.fr ou nathalie.joubert@oniris-nantes.fr – tél : 0240687602 ou 0240682827)