

JM-LN-20/15

Le 12/06/2020

L'Institut de l'Élevage recrute
Un Vétérinaire ou Ingénieur (F/H)
Service Qualité des carcasses et des viandes

Contexte :

L'Institut de l'Élevage est un organisme de recherche et développement au service des filières d'élevage des ruminants. Son expertise s'exerce dans de nombreux domaines dont celui de la qualité des produits (viande et lait).

Un poste est ouvert au service Qualité des carcasses et des viandes sur la thématique hygiène et microbiologie des viandes et produits transformés.

Le poste :

Le responsable de projet recruté sera chargé, sous la responsabilité du chef de service, de mener des études dans le domaine de l'hygiène et de la microbiologie des produits carnés. Il s'agira notamment de :

- Rédiger des protocoles, mener des études (essais expérimentaux, enquêtes,...), analyser les résultats (traitement statistique de données), rédiger des comptes rendus et des documents de diffusion (articles de vulgarisation et scientifique) dans le domaine de l'hygiène des viandes ;
- Construire et animer des programmes de formation ;
- Réaliser de l'appui technique auprès des entreprises et des représentants professionnels des filières viandes ;
- Travailler en association avec les différents partenaires de la recherche scientifique et appliquée, ainsi qu'avec les représentants des filières viandes (Interprofessions, fédérations, entreprises,...) ;
- Développer de nouvelles thématiques de recherche (modélisation, contaminants chimiques...).

Votre profil :

Vétérinaire ou ingénieur Agro/agri ou, avec une spécialisation en qualité des aliments et/ou microbiologie alimentaire. Une expérience de quelques années en industrie agro-alimentaire et/ou en recherche et développement dans le domaine de l'hygiène alimentaire des produits carnés serait un atout :

- Aptitude au travail en équipe ;
- Goût pour la recherche et développement et l'expérimentation sur le terrain ;
- Bon relationnel ;
- Maîtrise des outils informatiques, voire statistiques ;
- Connaissances de base sur l'hygiène et la qualité des aliments : réglementation européenne (Paquet Hygiène), HACCP et principes des méthodes et démarches qualité, microbiologie des aliments ;
- Anglais courant.

Déplacements en France et à l'étranger à prévoir.

Type de Contrat : CDI

Localisation : Villers-Bocage

Entrée en fonction : 1^{er} septembre 2020

Date limite de dépôt des candidatures : 7 juillet 2020

Renseignements et candidatures : Christophe Denoyelle (christophe.denoyelle@idele.fr)