



Boulangère / Boulanger d'essais Rennes (35)

Recrutement

Type de contrat : **Contrat à durée déterminée**

Durée du contrat : 12 mois

Date souhaitée de début de contrat : 01/04/2019

Rémunération brute mensuelle : 1 818 € à 1 944 € (selon expérience)

Description du poste

Irstea, Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture, est engagé sur 4 Domaines Scientifiques Stratégiques (DSS) : la bioéconomie et l'économie circulaire, les risques, la gestion adaptative des ressources dans les territoires, la biodiversité. Bien inséré dans le paysage de la recherche française et européenne, il mène ses recherches en appui aux politiques publiques et en partenariat avec les industriels. Il emploie 1 200 personnes réparties sur 9 implantations en France. Certifié ISO 9001, il est également labellisé Carnot et à ce titre, développe une relation forte avec les professionnels et plus généralement les milieux socio-professionnels. A compter du 1^{er} janvier 2020, Irstea poursuivra ses activités de recherche dans le cadre de son rapprochement avec l'Institut national de la recherche agronomique (Inra).

Au sein de l'unité de recherche OPAALE (Optimisation des Procédés en Agriculture, Agro-alimentaire et Environnement), l'équipe IRM-Food développe des méthodes de Résonance Magnétique Nucléaire (RMN) et d'IRM à bas champ, qu'elle adapte avec des dispositifs à-façon qui reproduisent les conditions représentatives des opérations de transformation des produits alimentaires couramment rencontrées en industrie. Sa démarche vise à développer une expertise métrologique complète autant au niveau de la nature des informations acquises (chimique, biologique et physique), que des échelles étudiées (moléculaire à macroscopique) tout en restant au plus près des échelles des matrices naturellement trouvées en agriculture ou en agro-industrie (sans échantillonnage).

Votre travail de boulanger d'essais s'insèrera dans le cadre d'une étude mettant en œuvre plusieurs méthodes de mesure, développées antérieurement dans l'équipe de recherche IRM-Food, pour répondre à des questions de recherche que se posent un grand industriel du domaine de la Boulangerie-Viennoiserie-Pâtisserie. Après une courte période de formation interne à l'utilisation des méthodes de mesure en question, vous réaliserez les différents essais en toute autonomie.

Vous effectuerez aussi :

- l'analyse de l'ensemble des résultats, sous tableurs (xls) ou/et logiciels d'analyse d'image (scilab),
- la comparaison entre conditions avec proposition d'explication,
- leur rendu à la fois en interne et au partenaire industriel.

Vous travaillerez en collaboration avec un chercheur et deux ingénieurs (spécialiste en IRM et mesures physiques) de l'équipe qui faciliteront votre intégration et la prise en mains des outils. Régulièrement, vous devrez leur rendre compte de l'avancée des essais.

Profil recherché

Vous avez impérativement le BAC et êtes issu-e d'une formation de CAP Boulanger. De plus, vous avez déjà une expérience en tant que boulanger d'essais.

	Niveau requis			
	Expertise	Maîtrise	Application	A acquérir
Savoirs (Connaissances)				
Boulangerie		X		
Savoir-faire (Compétences)				
Boulangerie (fabrication de produits)	X			
Imagerie IRM, mesure de température, analyse de gaz				X
Outils informatiques bureautiques (tableurs, word, powerpoint)		X		
Démarche qualité (référentiel ISO 9001:2015)			X	
Savoir-être (Qualités personnelles)				
Autonomie,	X			
Prise d'initiative,	X			
Communication	X			
Curiosité,		X		
Esprit critique		X		

BAP C : Sciences de l'ingénierie et instrumentation scientifique

Environnement et conditions de travail

Accessibilité des locaux :

- Rez-de-chaussée : oui non
 Ascenseur : oui non
 Transport en commun : Site accessible en bus et Métro
 Parking : oui non

Environnement de travail :

- Bureau : Individuel Partagé
 Restauration collective : oui non
 Association du personnel : oui non

Conditions de travail :

- ✓ Cycle hebdomadaire de travail : 38h40 (27 jours congés annuels et 20 jours RTT) ou 36h20 (27 jours congés annuels et 7 jours RTT) pour une année civile à temps plein,
- ✓ Télétravail (sous réserve de remplir les conditions).

Prestations sociales (sous réserve de remplir les conditions) :

- ✓ Mutuelle : possibilité de souscrire à l'une des 6 mutuelles référencées et à la prévoyance,
- ✓ Chèques vacances,
- ✓ CESU (chèque emploi service universel) garde d'enfants / handicap.

Formation :

- ✓ Aide à la prise de fonction,
- ✓ Possibilité de suivre des actions de formation sur le développement des compétences professionnelles et personnelles.

Pour postuler

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation **en précisant l'intitulé et la référence du poste** à :

rh.rennes@irstea.fr

Date limite de réception des candidatures : 26/02/2019

Pour plus d'infos

⇒ **Vous pouvez contacter :**

LUCAS Tiphaine – chercheur responsable du projet - rh.rennes@irstea.fr

⇒ **Vous pouvez également consulter les recrutements en cours à Irstea :**

Sur www.irstea.fr rubrique "Nous rejoindre"