

PROFIL DE POSTE DE PROFESSEUR DES UNIVERSITES

ETABLISSEMENT : AGROSUP DIJON

CODE DE L'EMPLOI :

DISCIPLINE : ÉVALUATION SENSORIELLE

CNU 68 Biologie des organismes

CADRE DE TRAVAIL

Pour ses activités d'enseignement, le/la professeur(e) intégrera l'Unité Pédagogique (UP) *Gout et consommateurs* du Département *Sciences des Aliments – Nutrition* d'AgroSup Dijon. Recrutement compris, cette UP sera composée de 3 MC et 2 Pr. Les thématiques enseignées par l'UP *Goût et consommateurs* participent à la qualité des formations d'AgroSup Dijon et constituent l'une de ses spécificités.

Pour ses activités de recherche, le/la professeur(e) intégrera l'équipe *Culture – Expertise – Perception* (CEP) de l'UMR *Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation* (CSGA), UMR 6265 CNRS, UMR 1324 INRA-Université de Bourgogne. Recrutement compris, l'équipe CEP sera composée de 3 MC, 2 Pr et 1 TR. Elle regroupe des expertises en psychologie cognitive et évaluation sensorielle. Elle s'intéresse plus particulièrement aux mécanismes cognitifs sous-tendant les choix alimentaire chez l'adulte, en particulier sous l'effet de l'expérience liée à l'environnement social et culturel.

MISSIONS D'ENSEIGNEMENT

Le/la professeur(e) animera l'enseignement des techniques sensorielles descriptives dans les formations d'ingénieur agro-alimentaire et de Master Nutrition et Sciences des Aliments (M1 NAS, M2 ESCAI, M2 international P2FOOD). Ce périmètre inclut les méthodes descriptives conventionnelles et rapides, les méthodes temporelles et le lien entre mesures sensorielles et mesures instrumentales. Il/elle aura par ailleurs à enseigner le traitement des données par des statistiques uni- et multivariées. Les enseignements comprennent des CM, TD, TP et des projets tuteurés ; ils seront donnés en français et en anglais (M2 international). Pour la formation d'Ingénieur, il/elle prendra la responsabilité des UV obligatoires et optionnelles relatives aux méthodes descriptives. Il/elle aura pour mission de développer l'offre de projets tuteurés en lien avec le tissu professionnel par des actions proactives de recherche de partenaires privés et coordonner l'encadrement de ces projets. Pour les projets « de la commande au livrable », ils seront articulés avec les dominantes d'approfondissement de 3^{ième} année (Formulation, NutriSenAS et MIB).

Le/la PR sera en charge de l'organisation pédagogique du M2 international P2FOOD qui ouvrira à la rentrée 2017 ; il/elle contribuera à l'enseignement relevant de son périmètre de recherche. Dans ce cadre, il/elle développera des modules d'enseignement numérique à distance en anglais, pouvant être accessibles à un plus large public, par exemple en formation tout au long de la vie. Sa mission sera enfin de faire évoluer ce M2 vers un Master Erasmus Mundus ; il/elle aura en charge le montage du projet et la coordination des actions avec les autres partenaires Européens.

MISSIONS DE RECHERCHE

Le/la PR recruté(e) s'impliquera dans l'animation scientifique de projets de recherche dans la thématique *développement durable et sécurité alimentaire* récemment développée par l'équipe CEP.

Le développement durable et la sécurité alimentaire sont au cœur des sujets prioritaires au niveau international pour le développement d'aliments sains et accessibles à tous. Un des facteurs limitants pour introduire de nouveaux produits répondant à ces enjeux dans le répertoire alimentaire est la difficulté à convaincre les consommateurs de changer leurs habitudes.

Le/la PR recruté(e) conduira des travaux de recherche visant à comprendre les raisons sous-jacentes à la consommation ou non-consommation de certaines ressources alimentaires. Le travail pourra inclure par exemple l'étude des processus d'appropriation de produits auparavant non inclus dans le répertoire alimentaire ou de nouvelles technologies culinaires, l'exploration des représentations alimentaires et l'impact des politiques de santé publique sur ces représentations et sur les comportements alimentaires dans une perspective cross-culturelle. L'enjeu sociétal de ces travaux est fort ; ils visent, par exemple, à favoriser l'utilisation de ressources alimentaires locales, aussi bien dans les pays en développement (lutte contre la malnutrition) que dans les pays développés (agriculture urbaine) ou encore rééquilibrer le rapport entre protéines animales et protéines végétales (intérêts nutritionnel et écologique).

Le/la professeur pourra, dans un premier temps, insérer ses travaux dans les programmes initiés au laboratoire dans ce domaine pour rapidement développer ses propres projets.

COMPETENCES REQUISES

- Expérience de la recherche en sciences de l'alimentation avec une spécialité en évaluation sensorielle ou sciences du consommateur
- Expérience de l'enseignement en évaluation sensorielle
- Connaissances requises en statistiques
- Connaissances de base souhaitées en nutrition appliquée
- Intérêt marqué pour les relations internationales et maîtrise de l'anglais

CONTACTS

Pour des renseignements sur le profil de poste :

Catherine Dacremont (enseignement) : catherine.dacremont@u-bourgogne.fr

Dominique Valentin (recherche) : dominique.valentin@u-bourgogne.fr

Pour des renseignements administratifs :

Service des Ressources Humaines _ Sabine CAMBAZARD _ Tél. 03.80.77.23.75

sabine.cambazard@agrosupdijon.fr