

## **PROFIL DE POSTE :**

# **Ingénieur Technologie des Aliments et Conception Hygiénique des Equipements (Spécialité Génie des Procédés)**

### **Structure :**

Premier Centre Technique Agroalimentaire français

ACTALIA– 310 rue POPIELUJKO 50000 SAINT LO : Tél : 02.33.06.71.71

[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)

### **Caractéristiques :**

- 180 salariés (laboratoires / atelier de technologie...)
- Activités : contrôles analytiques des produits / évaluation sensorielle / hygiène & qualité / essais technologiques et innovation produits / recherche appliquée – sécurité et salubrité des aliments / information et veille documentaire / CECALAIT

### **Poste : Ingénieur en technologie des aliments et conception hygiénique des équipements**

Encadrer et réaliser les expérimentations dans le cadre de projets de recherche appliquée (financement public) et les prestations liées aux contrats industriels privés sur :

- impact des technologies et du nettoyage et désinfection sur la qualité microbiologique des aliments
- conception hygiénique des équipements (essais sur boucle, certification avec le référentiel EHEDG)

### **Type de contrat :**

Contrat à Durée Indéterminée

### **Expérience professionnelle et/ou diplôme requis :**

Ecole d'Ingénieur ou Doctorat en Génie des Procédés /débutant accepté

### Contexte :

ACTALIA Sécurité des aliments est un pôle d'expertise reconnu, au niveau national, pour sa compétence scientifique en microbiologie des aliments. Cette expertise s'enrichit par de nombreux projets de recherche publique en lien avec des laboratoires de référence (ANSES / INRA / CNRS / Universités...) et permet de proposer une expertise privée aux industries agroalimentaires et à leur fournisseurs. **Depuis début 2013, ACTALIA est la seule structure française habilitée à délivrer des certificats EHEDG sur des équipements. Depuis 2016, ACTALIA s'est dotée d'une plateforme technologique en confinement 3 (P3) pour réaliser des essais visant à mesurer l'efficacité des technologies et des opérations de nettoyage et désinfection sur la qualité microbiologique des aliments via l'inoculation de micro-organismes pathogènes ou d'altération sur l'aliment ou dans son environnement (outil unique en Europe et basé à Saint -Lô,50)**

### Descriptif du poste :

- Participation aux projets de recherche publique en cours (rédaction de protocole en lien avec le responsable de projet, réalisation des essais, synthèse des résultats et interprétation en lien avec le responsable de projet).
- Réalisation des essais liés aux prestations privées (sur les équipements dans la plateforme technologique P3).
- Participation au montage et à la réalisation de nouveaux projets en lien avec la conception hygiénique des équipements et l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection (NEP, surfaces ouvertes, air)
- Interprétation des résultats et rédaction du rapport en lien avec le responsable de projet
- En charge du fonctionnement de la plateforme P3 (coordination des essais, de la maintenance...)

### Caractéristiques du profil :

- Forte compétence en génie des procédés agro-alimentaire et connaissances en microbiologie des aliments. Des connaissances en mécanique seraient un plus.
- Autonomie, rigueur, polyvalence, force de proposition
- Expérience en conduite de matériels pilotes souhaitée
- Bon niveau en anglais

**Ouverture du poste :** Septembre 2019      **Contacts :** [b.picoche@actalia.eu](mailto:b.picoche@actalia.eu)