

*Institut Technique Agro Industriel
et Centre de Ressources Technologiques recrute*

Un(e) Chargé(e) d'études H/F en Sciences des Aliments

L'ADRIA est le partenaire clé des industriels agroalimentaires. Nous développons nos prestations avec l'objectif constant d'optimiser la performance de nos clients et de les accompagner dans leur maîtrise de la sécurité des aliments.

Nous contribuons ainsi à fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain !

Centre d'expertise indépendant, riche de compétences et d'outils de pointe, l'ADRIA fédère l'engagement de ses 60 collaborateurs dans une dynamique alliant exigence et service.

Engagée dans une démarche RSE, l'ADRIA cultive, au travers de ses recrutements, une politique en faveur de la diversité, de l'égalité professionnelle et de l'emploi des travailleurs handicapés.

Rejoignez une structure à taille humaine ayant pour valeurs l'engagement, l'agilité, la coopération et l'humilité, et intégrez une équipe dynamique animée par un projet commun, soucieuse d'inclusion, d'intégration et de bien-vivre et travailler ensemble !

Vos missions :

Rattaché(e) à l'Unité Recherche & Innovation mais en lien fonctionnel direct et constant avec plusieurs activités de l'Unité des Opérations, vous mettez en œuvre les analyses pertinentes en lien avec les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des produits alimentaires. Vous gérez vos activités selon les impératifs de sécurité, d'hygiène et d'environnement, en phase avec le système qualité.

Vous serez amené(e) à :

- Réaliser les analyses selon les protocoles et méthodes adaptés
- Interpréter les résultats et rédiger des rapports clairs et rigoureux,
- Être force de proposition dans le choix des protocoles et des méthodes (veille bibliographique, adaptation de méthodes existantes),
- Participer à la rédaction de procédures techniques internes,
- Contribuer à la maintenance métrologique des équipements (étalonnages, vérifications de fonctionnement, etc.).

Vous :

De formation BAC+2/3 en sciences des aliments, vous disposez idéalement d'une expérience de 3 à 5 ans en analyse et mesures des produits agro-alimentaires.

Vous maîtrisez les techniques d'analyse de texture, de rhéologie (rhéomètre, viscosimètre), colorimétrie, ainsi que les analyses de fonctionnalité d'ingrédients : capacités moussantes, émulsifiantes, gélifiantes, capacité de rétention d'eau, etc. Une maîtrise de la DSC (calorimétrie différentielle à balayage) et de la granulométrie serait un plus.

À l'aise avec les outils de mesure (pH-mètre, réfractomètre, rhéomètre...), vous avez des connaissances en analyses physico-chimiques, biochimie alimentaire, hygiène, qualité, et vous maîtrisez les outils bureautiques et de traitement de données (Excel, éventuellement logiciels LIMS). La connaissance et la pratique des méthodes en microbiologie alimentaire serait un plus.

- Vous avez l'esprit d'équipe,
- Vous êtes rigoureux, organisé et efficace dans votre travail,
- Vous êtes capable de travailler en toute autonomie,
- Vous êtes curieux et savez être force de proposition quand cela est nécessaire.

Rejoignez-nous !

Il s'agit d'un poste en CDI à pourvoir dès que possible, temps plein sur plage horaire 9h -17h, annualisés sur une base moyenne de 35 heures hebdomadaires.

Remunération selon expérience, carte déjeuner, prime de vacances, mutuelle qui couvre les enfants à titre gratuit et une prévoyance totalement prise en charge par l'employeur.

Vous êtes prêt(e) à relever le défi ?

Si vous vous reconnaissez dans ce poste, envoyez-nous votre candidature (CV + lettre de motivation) et faites partie de notre équipe !

recrutement@adria.fr