



INGENIEUR Développement nouveaux produits-Sécurité des aliments H/F. Institut Technique Agricole filière fruits et légumes. Vous prenez en charge la thématique produits découpés et nouveaux produits. Vous avez la responsabilité d'actions de recherche et d'expertise sur la sécurité des aliments fruits et légumes frais entiers ou faisant l'objet préparation découpe. A l'écoute besoins filière, en lien avec différentes équipes techniques, vous concevez/mettez en œuvre des actions visant à identifier les risques sanitaires microbiologiques ou chimiques (ETM, perchlorates...) et à les maîtriser dans itinéraires pour produits entiers, ou process pour produits découpés. Vous assurez la responsabilité d'un laboratoire microbiologie **Profil :** Ingénieur/Master agroalimentaire, spécialisé hygiène/sécurité des aliments avec expérience sécurité aliments domaine végétal. Vous possédez pratique des méthodes analyses microbiologie (analyses classiques/biomoléculaires) et connaissance méthodes analyses chimiques. Ce poste requiert esprit méthodique, grande rigueur scientifique, goût travail en équipe et aptitude à l'information des professionnels sur des sujets sensibles. Maîtrise outils statistiques et informatiques et équipements labo en rapport avec l'activité. Capacités rédactionnelles, aisance anglais oral/écrit. CDI basé St. Rémy-de-Provence (13) Envoyer LM+CV réf 0618/NPRO à Candidatures@ctifl.fr