



310 Rue Popielujko – 50 000 Saint Lô.

Votre interlocuteur : B.PICOCHÉ

Tél. : 02.33.06.71.71

Mail : b.picoche@actalia.eu

PROFIL DE POSTE :

Ingénieur Technologie des Aliments et Conception Hygiénique des Equipements

Descriptif de la structure

Structure :

Centre Technique Agroalimentaire ACTALIA

310 Rue Popielujko – 50 000 Saint Lô – Tél : 02.33.06.71.71 – Site : www.actalia.eu

Contexte :

ACTALIA est un centre technique de 160 salariés effectuant des activités de : contrôles analytiques des produits / évaluation sensorielle / hygiène & qualité / essais technologiques et innovation produits / recherche appliquée – sécurité et salubrité des aliments / information et veille documentaire / expertise réglementaire.

Il est en particulier 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 (validation de la nettoyabilité).

Depuis 2015, les activités « sécurité des aliments » et « innovation » sont localisées dans un nouveau bâtiment sur Saint Lô conçu spécifiquement. Ce bâtiment est en particulier doté d'une **plateforme technologique en confinement 3** (outil unique en Europe). L'objectif de cette plateforme est d'y réaliser des essais afin de mesurer l'efficacité des technologies et des opérations de nettoyage et désinfection sur la qualité microbiologique des aliments. Il est ainsi possible d'inoculer volontairement des aliments ou l'environnement avec des microorganismes pathogènes afin de valider l'impact d'un process ou d'une méthode de nettoyage et désinfection.

Descriptif du poste :

Ingénieur en technologie des aliments et conception hygiénique des équipements

Au sein de l'équipe « sécurité des aliments », en lien avec le responsable de projets **procédés et hygiène des équipements** et la technicienne dédiée, vos missions s'articuleront autour de 3 axes:

- **Réalisation d'essais technologiques :**
 - Vous piloterez les expérimentations dans le cadre de projets de recherche appliquée (financement public) et les prestations liées aux contrats industriels privés.
 - Vous serez le correspondant des chefs de projets afin de réaliser des essais en **atelier technologique confiné P3**. Ces expérimentations consistent à tester l'efficacité de technologies (cuisson, pasteurisation, séchage, fumage...) sur des microorganismes (pathogènes ou responsables d'altération) inoculés sur l'aliment ou dans l'environnement de l'atelier. De ce fait, vous serez amené à participer à de nombreuses étapes d'un projet :
 - Préparation des essais : bibliographie, rédaction de protocole,
 - Réalisation des essais,
 - Synthèse des résultats et interprétation.
- **Gérer le fonctionnement de l'atelier technologique confiné P3 :** de par sa spécificité, la zone confinée de niveau 3 nécessite une gestion particulière. Vous serez garant du bon fonctionnement de la plateforme vis-à-vis :
 - du personnel (planning, vérification de la connaissance des procédures),
 - du suivi documentaire (gestion qualité),
 - du bon fonctionnement du matériel.
- **Réalisation d'essais de certification EHEDG :** vous réaliserez des essais sur une boucle de nettoyage en place (NEP) afin de valider la nettoyabilité d'équipements agroalimentaires (vannes, pompes, capteurs, etc...) dans le cadre de la certification EHEDG.

Type de contrat :

Contrat à Durée Déterminée – d'Octobre 2017 à Octobre 2018.

Caractéristiques du profil :

De formation Bac+5 de type Ingénieur agroalimentaire, vous justifiez d'une première expérience réussie en entreprise agroalimentaire.

Vous êtes doté(e) d'une bonne connaissance en technologie alimentaire et en microbiologie des aliments. Autonomie, rigueur, polyvalence et bon relationnel sont des qualités attendues.

Contacts :

Merci d'envoyer CV et lettre de motivation à : **b.picoche@actalia.eu**