

UNIVERSITE DE ROUEN (IUT EVREUX)	Référence GALAXIE : 4788
---	---------------------------------

Numéro dans le SI local :	
Référence GESUP :	
Discipline :	H7202 - Biotechnologies: genie biologique
Profil :	Sciences des aliments
Implantation du poste :	0271666P - UNIVERSITE DE ROUEN (IUT EVREUX)
Localisation :	EVREUX
Code postal de la localisation :	
Etat du poste :	Vacant
Contact administratif :	Valentine NICOLLE
N° de téléphone :	Gestionnaire
Email :	02.35.14.64.53
	bpe@univ-rouen.fr
Date d'ouverture des candidatures :	
	03/10/2025
Date de fermeture des candidatures :	
	05/11/2025, 16 heures 00, heure de Paris
Date de prise de fonction :	
	01/09/2026
Profil enseignement :	
Composante ou UFR :	IUT EVREUX
Référence UFR :	

Le profil détaillé se trouve en page 2 et suivantes

IUT d'Évreux

CORPS	Discipline	CHAMP	Profil
ESAS	Biotechnologies ou Sciences de la Vie et de la Terre - SVT	Chimie, Biologie, Santé - CBS	Sciences des aliments

RENTREE 2025

Enseignant.e en sciences des aliments

NATURE DU POSTE

Corps : enseignant du second degré - ESAS

Discipline (code à 5 caractères alphanumériques suivi de la discipline correspondante) : Biotechnologies option Biochimie - génie biologique ou Sciences de la vie et de la Terre

PROFIL DU POSTE

Profil pour publication :

L'enseignant recruté interviendra principalement dans les parcours « Sciences de l'Aliment et Biotechnologie » et « Diététique et Nutrition » du BUT Génie Biologique. Il permettra aux étudiants d'acquérir de solides connaissances dans le domaine des sciences de l'aliment : connaissance des aliments, génie des procédés, qualité, législation, innovation, production, nutrition, techniques innovantes.

Champ de formation : Chimie Biologie Santé - CBS

ENVIRONNEMENT ET CONTEXTE DE TRAVAIL

Campus d'Evreux

Composante de rattachement administratif : IUT d'Évreux

Département de rattachement : Génie Biologique

Nombre d'enseignants-chercheurs / chercheurs / BIATSS :

- IUT : 7 PU / 22 MCF / 31 ESAS / 46 BIATSS (mutualisés au niveau du campus)
- Dép. GB : 4 PU / 9 MCF / 7 ESAS / 4 BIATSS (mutualisés)

DESCRIPTION DU POSTE

PÉDAGOGIE

Profil pédagogique du poste : Science des aliments

La personne recrutée devra avoir de solides connaissances en sciences des aliments et en nutrition. Il s'attachera à transmettre aux étudiants les connaissances nécessaires à la conception d'une alimentation adaptée, saine et durable.

Job educational **profile** :

The person recruited should have a good knowledge of food science and nutrition. He or she will focus on providing students with the knowledge they need to design a suitable, healthy and sustainable diet.

Mots-clés : science des aliments, nutrition, technologies culinaires, besoins nutritionnels, qualité alimentaire, biochimie de la nutrition

Priorités stratégiques telles que définies par le CA :

- Accompagner l'évolution de l'offre de formation par la mise en place du BUT.
- Encourager la FTLV, notamment l'alternance et la VAE en BUT.
- Contribuer à l'augmentation des ressources propres de l'établissement.
- Encourager l'innovation pédagogique, la diversification des modes d'apprentissage à travers l'Approche par Compétences : *SAE, portfolio, jeux d'entreprises, etc.*
- Encourager l'internationalisation des formations, en s'appuyant notamment sur l'alliance d'Universités européennes INGENIUM.
- Favoriser la réussite et l'insertion des étudiants, notamment issus de bacs technologiques.

Filière(s) de formation(s) concernée(s) (Champ, mention, parcours, effectifs) :

Le candidat retenu enseignera au sein du Département de Génie Biologique en BUT GB. Le Département accueille environ 270 étudiants répartis sur 3 ans.

- BUT Génie biologique, parcours Diététique et Nutrition (DN), 1^{re}, 2^e et 3^e année ; 28 étudiants par année de formation
- BUT Génie biologique, parcours Sciences de l'alimentation et Biotechnologie (SAB), 1^{re}, 2^e et 3^e année ; 56 étudiants par année de formation

Objectifs **pédagogiques** et besoin d'encadrement :

Ce poste vise à renforcer le potentiel de l'équipe pédagogique du département Génie Biologique dans le domaine des sciences des aliments et du génie alimentaire. L'enseignant.e recruté.e interviendra notamment sur les ressources suivantes :

Il/elle interviendra sur les 3 années parcours DN dans les ressources :

- **Sciences des aliments** (19h CM, 84h TD et 228h TP sur les 3 ans)

Au travers de cette ressource, les étudiants devront apprendre à concevoir une alimentation adaptée, saine et durable. Les notions à aborder sont notamment les suivantes :

- a) les différents groupes d'aliments et les besoins nutritionnels
- b) les interactions aliment / eau
- c) les technologies culinaires
- d) la biochimie alimentaire et les réactions impactant la qualité nutritionnelle
- e) la compréhension des mécanismes du goût et l'initiation à l'analyse sensorielle

f) l'impact environnemental des différentes catégories d'aliments

- **Physiologie, métabolisme et physio-pathologie** (30h CM, 30h TD sur les 3 ans)

La personne recrutée prendra en charge une partie des enseignements ayant trait à la physiologie de la nutrition.

L'enseignant.e retenue pourra en outre intervenir dans la ressource **Prévention et information, éducation nutritionnelle** (4h CM, 20h TD et 16h TP en DN 2^e année).

Il/elle interviendra aussi en 2^e année et 3^{ème} année du parcours SAB dans les ressources :

- **Biologie et nutrition appliquées aux produits innovants** (11h CM, 16h TD). Cet enseignement visera à fournir les bases de la nutrition et aborder les nouvelles tendances alimentaires et cosmétiques en lien avec la santé et l'environnement.

- **Produire des aliments et contrôler la production, présenter des techniques innovantes** (30h CM, 80h TD, 120hTP). Ces enseignements viseront à former les étudiants aux procédés de fabrication actuels et à venir ainsi qu'au contrôle qualité et au management de la qualité.

Ainsi, l'ensemble des heures enseignements à encadrer dans le domaine des sciences de l'aliment représente environ 440h éq. TD (heures présentielles).

Objectifs en termes de **FTLV** :

La personne contribuera à l'insertion professionnelle de étudiants à BAC+3 et au développement de l'alternance dans le département. Elle participera aux jurys de VAE et pourra encadrera des alternants durant leur 3^e année de BUT.

Objectifs en termes **d'innovation pédagogique** :

Mise en place et développement de l'apprentissage par compétences et de l'apprentissage par projets, dans le cadre des situations d'apprentissage et d'évaluation (SAE) mises en place dans le cadre du BUT. Le candidat pourra aussi s'investir dans le développement de l'usage du numérique dans la halle alimentaire qui est actuellement mis en place par le département (projet ARE « no paper », 2022).

Objectifs en termes d'**internationalisation** :

L'international devient une priorité au niveau du département génie biologique. La personne recrutée pourra participer à cet essor au travers de l'encadrement de stage à l'international. Il/elle pourra aussi, à moyen terme, participer à la mise en place et à l'accompagnement de semestres «étudiants» à l'international notamment avec le Québec ou l'Irlande (Ingenium).

ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES (PRISES DE RESPONSABILITÉS)

L'ESAS recruté.e encadrera des étudiants durant leur travail en autonomie prévu au sein des Situation d'Apprentissage et d'Evaluation (SAE) mais aussi durant leur stage de 2^e et 3^e année de formation et alternance de 3^e année.

En plus de différentes responsabilités de ressources et SAE, l'ESAS recruté pourra prendre différentes responsabilités au sein du département génie biologique : responsable de stages, responsable d'année, chef.fe de département.

Il participera au recrutement et à la sélection des étudiants.

Il assurera également le suivi des stagiaires et des alternants (BUT 1, 2 et 3) et participera aux jurys de stages.

OUVERTURE A L'INTERNATIONAL

RÉSUMER EN QUELQUES LIGNES L'OFFRE DE POSTE EN ANGLAIS

The teacher recruited will work mainly on the Dietetics and Nutrition course of the Biological Engineering degree. He or she will provide students with solid knowledge in the field of food science (knowledge of foodstuffs, culinary technology, quality criteria, legislation, etc.) in relation to nutritional issues.

CHAMPS DE RECHERCHE EURAXESS

CONTACTS

CONTACT PÉDAGOGIQUE

Emma GOSSE
Chef de département Génie Biologique de l'IUT d'Evreux,
Tél : +33 2 32 29 15 47
Mail : emma.gosse@univ-rouen.fr

Benjamin BERTON, Directeur de l'IUT d'Évreux
Tél +33 2 32 29 15 05
Mail : direction.evreux@univ-rouen.fr ;