

## Descriptif de poste

Ingénieur(e) ou chargé(e) de Recherches au sein de Labiris – Unité de recherche Brasserie et industries alimentaires

### Niveau/Rang : Niveau 1 - Rang 10

**Affectation** : Direction d'administration de l'Enseignement et de la formation professionnelle - Service : Labiris

**Contact** : [lvannedervelde@spfb.brussels](mailto:lvannedervelde@spfb.brussels)

## 1. Missions

Le(la) candidat(e) combine une activité de recherche appliquée en industries alimentaires avec une spécialisation en brasserie et industries de fermentation (microbiologie appliquée, bioprocédés, technologie brassicole, ...). Le(la) candidat(e) assure également une activité de conseils et de services pour les industries de fermentation (plus particulièrement les brasseries).

## 2. Activités principales

Le(la) candidat(e) aura les activités suivantes :

1. La gestion de programmes de recherche appliquée menés en collaboration avec des partenaires industriels et académiques (gestion financière et scientifique)
2. L'initiation de nouveaux programmes de recherche (négociation avec partenaires industriels et académiques, rédaction de projet de recherches, défenses de projets auprès d'autorités compétentes...)
3. La mise en valeur des résultats de recherches par des publications dans des revues scientifiques et des présentations à des congrès internationaux (conférences, posters, ...)
4. L'encadrement de chercheurs
5. L'encadrement quotidien d'étudiants dans la réalisation de travaux de fin d'études et/ou stages
6. La collaboration avec d'autres équipes de recherche au sein de Labiris et de l'Institut Meurice (Heldb)
7. Une participation aux activités de conseils et de services (propagation de levure, analyses des bières et des matières premières, développement de nouveaux produits alimentaires...) pour les industries agroalimentaires, de fermentation, plus particulièrement les brasseries
8. Une part active dans l'organisation logistique au sein de l'unité de recherche (entretien de l'appareillage et de l'infrastructure, acquisition de nouveaux équipements)
9. L'organisation de modules de formation professionnelle ou de cours spécialisés (brasserie, technologies de fermentation, technologies alimentaires...)

### **3. Diplômes, brevets, certificats spécifiques requis**

Formation d'Ingénieur des Bioindustries ou de Bioingénieur ou Docteur en Sciences

### **4. Profil lié au poste**

#### **Le savoir : Connaissances (théoriques, réglementaires...)**

- Connaissance approfondie en technologie de fermentation, microbiologie appliquée, biochimie industrielle et technologie alimentaire
- Connaissances des opérations unitaires liées aux industries de fermentation et des technologies alimentaires (brassage, pasteurisation, filtration, séchage, traitements thermiques...)
- Connaissances en techniques analytiques (GC, HPLC, électrophorèses, kits enzymatiques, ...) et dans le domaine de la biologie moléculaire et de la biologie cellulaire
- Connaissances des langues (anglais - néerlandais)
- Connaissances informatiques de base (internet, e-mail, logiciels classiques : Word, Power Point, Excel...)

#### **Le savoir-faire : Compétences pratiques/techniques**

- Grande capacité de travail en équipe
- Capacité à diriger du personnel et à organiser des plannings
- Aptitude à participer à des négociations avec des partenaires industriels et académiques
- Aptitude à identifier et à résoudre des problèmes
- Bonne capacité de rédaction (articles scientifiques, rapports scientifiques, projets de recherche)
- Bonne capacité d'expression orale, y compris en public
- Aptitudes à gérer de manière autonome des programmes scientifiques

#### **Le savoir-être : Attitudes et comportements liés au poste**

- Grande autonomie dans le travail
- Esprit de synthèse et innovation
- Grande disponibilité, créativité, curiosité scientifique
- Rigueur et polyvalence
- Discrétion et respect de la déontologie

### **5. Expériences**

Plusieurs années d'expérience en recherches appliquées (publications scientifiques, conventions de recherches ...) et en coordination de chercheurs - Minimum 5 ans