

FICHE DE POSTE
Technicien Biologiste

ETABLISSEMENT : Université de Lorraine
SERVICE ou U.F.R. : ENSAIA
VILLE : Vandoeuvre

AFFECTATION MULTI-SITES : OUI / NON (l'agent exerce son activité *a minima* sur 2 sites distincts)
Si oui, les citer :

IDENTIFICATION DU POSTE

Nature du concours :
Corps : TECHNICIEN
Branche d'Activité Professionnelle (BAP) : BAP A
Emploi-type de rattachement (REFERENS) : Technicien Biologiste
Catégorie : B
Numéro de poste : 03196Z
Quotité de travail (exprimée en %) : 100%
Encadrement : OUI / NON

PRESENTATION GENERALE

Description de la structure d'affectation : Le poste est affecté à l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires (ENSAIA), au service d'enseignement Sciences des Aliments et au Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules (LIBio)

L'ENSAIA est une école d'ingénieur de l'Université de Lorraine. Les activités de transformations alimentaires sont un des points forts à l'ENSAIA, qui vient de se doter d'un nouvel outil performant suite à la rénovation de la halle de génie alimentaire réalisée en-2021. Cette halle permettra la réalisation de projets étudiants et de partenariats industriels centrés notamment sur l'innovation alimentaire.

Le Laboratoire d'Ingénierie des Biomolécules (LIBio) est composé de 50 personnes, dont 16 enseignants-chercheurs (EC), 2 ingénieurs de recherche (IGR) et 9 personnels BIATSS (6 ETP). Le projet de recherche du LIBio s'inscrit dans le cadre de la bioéconomie et prend en compte les défis sociétaux et économiques actuels que sont la gestion des ressources naturelles via la valorisation des agro-ressources à des fins alimentaires et non alimentaires et l'amélioration de la santé des personnes par l'apport d'aliments fonctionnels. Le LIBio est certifié ISO 9001.

Description du poste :

Assurer les suivis techniques nécessaires au bon fonctionnement de la partie transformations alimentaires de la halle de génie culinaire du service Sciences des aliments de l'ENSAIA et contribuer à la réalisation du projet et au bon fonctionnement du LIBio, dans le cadre de la certification ISO 9001. Cette compétence qualité sera mise à profit pour le déploiement de la démarche qualité à l'ENSAIA.

DETAIL DES MISSIONS ET ACTIVITES**Activités principales (déclinées par missions/ thèmes dans la limite de 5):**

Mission 1 : Assurer le fonctionnement de la partie transformations alimentaires de la halle de génie culinaire et préparer des TP en technologie et Sciences des Aliments, notamment dans la partie transformation alimentaire et laitière.

- Préparer les commandes pour l'approvisionnement des TP et des projets ainsi que les commandes liées à la maintenance de premier niveau des équipements et à l'entretien des installations.
- Gérer le parc d'appareil des TP et maîtriser les procédés liés à la technologie laitière (pasteurisation, écrémage, homogénéisation, barattage, concentration) aux technologies de séchage et aux technologies alimentaires.
- Assurer la maintenance des équipements de la partie technologie alimentaire de la halle de génie culinaire afin de permettre aux étudiants d'accéder, en toute sécurité, à des équipements fonctionnels.
- Participer à la démarche qualité de l'ENSAIA

Mission 2 : Contribuer à la réalisation du projet scientifique du LIBio et assurer le bon fonctionnement du LIBio

- Participer à la réalisation de contrats de recherche et réaliser des expérimentations scientifiques en collaboration avec un EC : élaborer les protocoles spécifiques, collecter les résultats, les mettre en forme, tenir un cahier de laboratoire
- Réaliser des prestations de service, en collaboration avec les EC : établir les devis, communiquer avec les industriels, réaliser les analyses courantes, établir un rapport de résultats, rendre compte des observations.
- Gérer des bases de données.
- Former au fonctionnement de différents appareils
- Suivre le bon fonctionnement des appareils, en accord avec les exigences de la certification ISO 9001 (formation, réglage, étalonnage, maintenance)
- Participer à la démarche qualité du laboratoire et assurer des responsabilités en Hygiène-sécurité

COMPETENCES LIEES AU POSTE

Savoirs (limités à 7) :

- Connaissances en physico-chimie alimentaire, procédés de transformations alimentaires et technologie laitière
- Maîtrise des techniques usuelles de caractérisation ainsi que la mise en œuvre des appareillages associés
- Connaissance des risques chimiques et biologiques liés aux produits et techniques utilisés et savoir appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en situation de travail.
- Connaissance de l'environnement logiciel des différents appareils de classe I et II
- Connaître les référentiels qualités
- Connaissance en métrologie

Savoir-faire opérationnels (limités à 7) :

- Utiliser les bonnes pratiques de laboratoire, tenir un cahier de laboratoire
- Rédaction de protocoles et de mode d'emploi des appareils
- Savoir former aux règles de bonne utilisation des appareils

Compétences relationnelles (limitées à 7) :

- rigueur et fiabilité
- sens organisationnel
- sens des relations afin de s'impliquer dans un groupe de travail

TENDANCE D'EVOLUTION DU METIER

Facteurs d'évolution connus du métier par le responsable hiérarchique direct :

Impacts éventuels sur le métier, les missions et/ou compétences de l'agent connus par le responsable hiérarchique direct :

PERIMETRE DU POSTE - RELATIONS FONCTIONNELLES

- Travail plutôt seul
 Travail plutôt en équipe
 Travail régulièrement au contact du public / des usagers

Partenaires (internes/externes)

Partenaires internes fonctions, structures ou services (limités aux 3 principaux)

<i>Liens avec d'autres postes ou services</i>	<i>Nature du lien (travail collaboratif et journalier / échange hebdomadaire/ mensuel, collaboration ponctuelle)</i>
Enseignants chercheurs	Travail collaboratif et journalier
Personnels BIATS	Travail collaboratif et journalier
Services techniques	Travail collaboratif

Partenaires externes :

<i>Liens avec d'autres partenaires de l'UL</i>	<i>Nature du lien (travail collaboratif et journalier / échange hebdomadaire/ mensuel, collaboration ponctuelle)</i>
fournisseurs	Travail collaboratif
Industriels	Travail collaboratif

INDEMNITES SPECIFIQUES LIEES A LA FONCTION :

Fonction reconnue par l'établissement comme ouvrant droit à la NBI : Non

IPAGE : Non