



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de  
l'économie, de la formation et de la  
recherche DEFR

Station de recherche  
Agroscope Liebefeld-Posieux  
ALP-Haras

Géré selon les principes de la nouvelle gestion publique, Agroscope est une station de recherche novatrice dans les domaines de l'agronomie et des sciences alimentaires. Appartenant à la Confédération, il est subordonné au Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche (DEFR). Ses activités sont réparties sur divers sites en Suisse. Son siège principal est situé à Berne-Liebefeld.

## Responsable du team analyse sensorielle

En votre qualité de responsable du team analyse sensorielle, votre tâche principale consiste à examiner les propriétés sensorielles de produits laitiers, carnés et apicoles en collaboration avec des groupes d'experts qualifiés, dans le cadre de nos projets de recherche. A cet effet, vous assurez de manière autonome aussi bien la conception, la planification et la réalisation des analyses que l'évaluation des résultats. Vous êtes assisté/e dans ces tâches par deux collaboratrices compétent(e)s et expérimenté(e)s de longue date. Vous êtes en outre chargé/e d'élaborer des bases pour la sélection, l'introduction, la mise en œuvre et la validation de nouvelles méthodes et techniques dans le domaine de l'analyse sensorielle, en collaboration avec des disciplines connexes telles que l'analytique des arômes, l'analytique physique et l'alimentation humaine. Votre domaine d'activité comporte également la coordination, la réalisation et l'évaluation de mandats d'analyse pour des clients externes ainsi que l'entretien du laboratoire conformément à notre SMQ. Vous publiez les nouvelles connaissances acquises dans des revues scientifiques ou orientées sur la pratique et en assurez la diffusion dans le cadre de conférences d'experts, nationales et internationales. L'organisation de cours de formation et de séminaires pour le maintien à niveau des panels de spécialistes ainsi que pour les partenaires extérieurs fait également partie de vos fonctions.

Ces tâches variées et exigeantes requièrent d'être titulaire d'un diplôme universitaire en sciences naturelles (ingénieur/e en technologie alimentaire, chimiste (en denrées alimentaires) ou formation équivalente). L'accès à ce poste nécessite plusieurs années d'expérience dans le domaine de l'analyse sensorielle des denrées alimentaires ainsi que de solides connaissances en statistiques et en technologie alimentaire. Vous devez en outre avoir une bonne aptitude à communiquer pour dialoguer avec les clients internes et externes, et possédez de l'expérience en matière de réalisation de projets et de conduite de groupes. Le travail sur deux sites différents (en Suisse romande et alémanique) requiert de très bonnes connaissances du français et de l'allemand. De bonnes connaissances d'anglais sont nécessaires pour des publications scientifiques. Vous avez de l'expérience dans la conduite, êtes flexible, innovant/e et vous êtes habitué/e à travailler de manière autonome, soigneuse et précise. En outre, vous faites preuve d'initiative, procédez avec méthode et appréciez le travail en équipe. Enfin, vous disposez de bonnes connaissances informatiques (MS Office, banques de données, logiciels de statistiques). Nous vous offrons un domaine d'activité varié dans un environnement de travail intéressant, de très bons équipements de recherche, ainsi que des conditions de travail et des prestations sociales attrayantes.

Entrée en fonction: à convenir.

La durée de l'engagement est limitée à trois ans. Un partage du poste est envisageable.

Si vous avez envie de relever ce défi et que vous répondez au profil requis, n'hésitez pas à nous envoyer votre candidature en ligne ([www.stelle.admin.ch](http://www.stelle.admin.ch)).

Délai de dépôt des candidatures: 20 janvier 2014. Nous ne pouvons pas tenir compte des offres d'agences de placement.

Pour tout renseignement complémentaire, nous vous prions de vous adresser à Mme Patrizia Piccinali, au numéro de téléphone 031 323 81 62.

Ref. Code: 16844

Lieu de travail: Liebefeld (BE) et Posieux (FR)

Taux d'occupation: 60 - 100%

Imprimer