

<b>Numéro dans le SI local :</b>	0032
<b>Référence GESUP :</b>	0032
<b>Corps :</b>	Professeur des universités
<b>Article :</b>	46-1
<b>Chaire :</b>	Non
<b>Section 1 :</b>	64-Biochimie et biologie moléculaire
<b>Section 2 :</b>	65-Biologie cellulaire
<b>Section 3 :</b>	
<b>Profil :</b>	Biochimie, microbiologie, biologie moléculaire, biologie cellulaire
<b>Job profile :</b>	Lecturer in food science, microbiology, biochemistry and nutrition applied to the agri-food and health industry
<b>Research fields EURAXESS :</b>	Chemistry Biochemistry
<b>Implantation du poste :</b>	0333232J - INP DE BORDEAUX
<b>Localisation :</b>	Pessac
<b>Code postal de la localisation :</b>	33600
<b>Etat du poste :</b>	Vacant
<b>Adresse d'envoi du dossier :</b>	AVENUE DU DR ALBERT SCHWEITZER CS 60099  33405 - TALENCE CEDEX
<b>Contact administratif :</b> <b>N° de téléphone :</b> <b>N° de Fax :</b> <b>Email :</b>	LAURENCE SOLBES GESTIONNAIRES ENSEIGNANTS 0556846079 0556846058 0556846099 rh-enseignants@bordeaux-inp.fr
<b>Date de saisie :</b>	
<b>Date de dernière mise à jour :</b>	
<b>Date de prise de fonction :</b>	01/09/2024
<b>Date de publication :</b>	22/02/2024
<b>Publication autorisée :</b>	NON
<b>Mots-clés :</b>	biochimie alimentaire ; microbiologie ;
<b>Profil enseignement :</b> <b>Composante ou UFR :</b> <b>Référence UFR :</b>	ENSMAC
<b>Profil recherche :</b> <b>Laboratoire 1 :</b> <b>Laboratoire 2 :</b> <b>Laboratoire 3 :</b>	UMR_A1286 (200617985C) - Nutrition et Neurobiologie intégrée 201622179T (201622179T) - Unité mixte de recherche en Oenologie UMR5248 (200711913Y) - Institut de chimie et de biologie des membranes et des nanoobjets
<b>Application Galaxie</b>	OUI

Poste ouvert également aux personnes 'Bénéficiaires de l'Obligation d'Emploi' mentionnées à l'article 27 de la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique de l'Etat (situations de handicap).

Le poste sur lequel vous candidatez est susceptible d'être situé dans une "zone à régime restrictif" au sens de l'article R.413-5-1 du code pénal. Si tel est le cas, votre nomination et/ou votre affectation ne pourront intervenir qu'après autorisation d'accès délivrée par le chef d'établissement, conformément aux dispositions de l'article 20-4 du décret n°84-431 du 6 juin 1984.

Le profil détaillé se trouve en pages suivantes

---

Section CNU/Discipline : 64 – Biochimie et biologie moléculaire

65 - Biologie cellulaire

Composante/Labo : ENSMAC / CBMN ; ISVV-OENOLOGIE ; NUTRINEURO

---

## Enseignement : filière de formation, objectifs pédagogiques, besoin d'encadrement

---

Composante : ENSMAC

Contact (nom prénom, fonction, adresse mail) : Marguerite DOLS-LAFARGUE, directrice des études, [dols@ensmac.fr](mailto:dols@ensmac.fr)

### Objectifs Pédagogiques et besoins d'encadrement :

Le (la) futur(e) enseignant-chercheur interviendra dans les enseignements relatifs à la biochimie alimentaire, la microbiologie alimentaire et/ou les procédés de transformation des aliments en lien avec les enjeux actuels de la filière (Alimentation durable, Clean Label, ...). Il (elle) enseignera en français ou en anglais principalement dans les filières Agroalimentaire & Génie biologique (AGB, formation sous statut étudiant) et Agroalimentaire & Génie industriel (AGI, formation sous statut apprenti), tout en participant à l'amélioration continue des différents cursus pédagogiques.

Il (elle) devra prendre en charge une responsabilité administrative lourde comme par exemple une responsabilité ou co-responsabilité de département, ou tout autre implication correspondant à un engagement comparable.

Le (la) candidat(e) devra donc présenter un projet convaincant : (i) qui détaille des enseignements en adéquation avec son profil recherche dans les formations d'ingénieur en agroalimentaire, en vue de former des diplômés toujours plus responsables et à même d'accompagner la filière dans la transition alimentaire ; (ii) qui s'inscrit dans un axe stratégique de l'innovation pédagogique au service de la réussite des élèves des filières ingénieurs de l'ENSMAC ; (iii) qui s'accompagne d'une prise de responsabilité administrative/pédagogique à l'Ecole.

## Recherche

La personne recrutée effectuera ses recherches au sein de l'une des trois unités de recherche adossées à l'ENSMAC-Bordeaux-INP.

Les laboratoires souhaitent recruter un(e) professeur(e) dont l'excellence scientifique soit reconnue au niveau national et international. Le (la) candidat(e) devra démontrer sa capacité à initier/développer et financer des projets scientifiques en lien avec le domaine de l'alimentation.

Les activités de la personne recrutée devront renforcer le rayonnement scientifique, le fonctionnement interne et la cohésion du laboratoire.

Le (la) candidat(e) devra proposer un projet s'intégrant dans l'un des laboratoires.

1. Au sein du Laboratoire Nutrition et Neurobiologie Intégrée (NUTRINEURO, UMR 1286, Bordeaux INP-INRAE-Université de Bordeaux) sur l'étude des effets de l'alimentation sur le cerveau. La personne recrutée travaillera dans le domaine de la physiologie et des neurosciences nutritionnelles. Elle aura des compétences dans l'étude des mécanismes moléculaires, cellulaires et/ou des circuits qui sous-tendent les effets de la nutrition et des nutriments sur le cerveau et le comportement.

Contact : Véronique Pallet, Directrice adjointe, [veronique.pallet@ensmac.fr](mailto:veronique.pallet@ensmac.fr)

- 
2. Au sein de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV-ŒNOLOGIE, UMR 1366, Bordeaux INP-Bordeaux Sciences Agro-INRAE-Université de Bordeaux) sur l'étude des microorganismes modulant la qualité de produits alimentaires. La personne recrutée travaillera dans le domaine de la microbiologie des aliments fermentés. Elle aura des compétences dans l'étude des microorganismes présents lors des transformations alimentaires, dans le but de mieux comprendre et maîtriser leurs actions bénéfiques ou délétères sur la qualité des produits.

Contact : Patrick LUCAS, Directeur de l'unité ŒNOLOGIE, [patrick.lucas@u-bordeaux.fr](mailto:patrick.lucas@u-bordeaux.fr)

3. Au sein de l'Institut de Chimie et Biologie des Membranes et des Nanoobjets (CBMN, UMR 5248, Bordeaux INP-Université de Bordeaux-CNRS), le/la professeur apportera ses expertises pour des activités de biochimie, biologie structurale ou encore biologie cellulaire. Les applications visées sont soit le développement de modèles cellulaires pour tester l'activité de formulations alimentaires, soit d'apporter une meilleure compréhension de la résistance aux antibiotiques pour mieux lutter contre les maladies nosocomiales et les intoxications alimentaires.

Contact : Sophie LECOMTE, Directrice, [sophie.lecomte@u-bordeaux.fr](mailto:sophie.lecomte@u-bordeaux.fr)

### **Job profiles** (2 lignes en Anglais maximum)

Lecturer in food science, microbiology, biochemistry and nutrition applied to the agri-food and health industry

### **Research fields EURAXES**

---

Food and environment, Microbiology, Cell biology, Nutrition