

## FICHE DE MISSION

<b>Fonctions :</b>	Ingénieur d'étude dans le cadre du projet intitulé « VATASAR » financé par l'Appel à manifestation d'intérêt 2023 (P.O. FEDER / INTERREG VI 2021/2027)
<b>Fiche descriptive du poste</b>	
<b>Catégorie :</b>	A
<b>Corps :</b>	Agent contractuel à durée déterminée Recrutement de niveau : Ingénieur d'Etude
<b>Affectation</b>	
<b>Administrative :</b>	Université de La Réunion / Unité : UMR QualiSud
<b>Quotité de travail</b>	100% sur le projet
<b>Géographique :</b>	Saint-Pierre - Site Ligne Paradis
<b>Condition du contrat</b>	
<b>Date prévisionnelle de prise de poste :</b>	Le 01/09/2025
<b>Durée :</b>	30 mois
<b>Financement :</b>	FEDER / INTERREG VI et Contreparties nationales PO 2021/2027
<b>Missions</b>	
<p><b>Activités principales :</b>          Dans le cadre du projet intitulé « VATASAR » retenu au titre de l'AMI FEDER / INTERREG VI 2023 financé par le PO FEDER / INTERREG 2021/2027 vous êtes recruté(e) au sein de l'unité QualiSud pour une période de 30 mois en tant qu'ingénieur de d'études pour venir en appui technique au projet sous la responsabilité de M. Hippolyte Kodja porteur du projet.</p> <p>Dans ce cadre vous serez affecté(e) aux taches et actions suivantes :</p> <p><b>Action 1 (WP 2 du projet) " Amélioration par biotransformation du profil antioxydant de l'ananas " :</b></p> <p>Vous contribuerez à l'Action 1 en vous attachant à réaliser les tâches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tâche 1 : Isolement et évaluation des capacités fermentaires des souches de bactéries lactiques</li> <li>- Tâche 2 : Caractérisation des facteurs environnementaux qui orientent le métabolisme bactérien lors de la lactofermentation</li> <li>- Tâche 3 : Effets nutritionnels des ananas fermentés et leurs produits dérivés</li> </ul>	

De manière prévisionnelle vous devrez affecter votre temps de travail à 100 % à la réalisation de cette action 1

Au terme de votre mission vous devrez restituer vos travaux auprès de M. Hippolyte Kodja porteur du projet sous la forme de :

- Collection de bactéries lactiques fructivores isolées localement pour la fermentation
- Identification des conditions environnementales les plus favorables à la lactofermentation de l'ananas dans un objectif nutritionnel
- Caractérisation de l'effet en prévention-santé lié à la consommation de ces produits
- Article : Effet des facteurs intrinsèques et technologiques sur le métabolisme bactérien lors de la lactofermentation de fruits tropicaux.
- Rapports d'activités : mi-parcours et fin de missions.

**Conditions particulières d'exercice :**

Au titre de votre mission au sein du projet « VATASAR » vous devrez obligatoirement rendre compte de vos activités mensuellement auprès du porteur de projet au moyen de l'application SINCHRO ;

En cas de variation importante de votre temps de travail au regard de la prévision sus-mentionnée vous devrez en avertir rapidement votre référent hiérarchique et le porteur de projet.

Vous devrez respecter strictement la confidentialité des travaux auxquels vous contribuerez ou serez amenés à connaître au sein de l'unité.

Pour mener à bien votre mission vous pourrez accéder aux équipements du laboratoire suivant :

- Laboratoires de microbiologie/bactériologie
- Laboratoire de physico-chimie