

## 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>	UMR QualiSud, Ligne Paradis au 7 chemin de l'IRAT 97410 - Saint-Pierre
<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 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 2023 financé par le PO FEDER / INTERREG 2021/2027 vous êtes recruté(e) au sein de l'unité UMR QualiSud pour une période de 30 mois en tant qu'ingénieur 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 3 du projet) : « Caractérisation et transformation de matrices graines de légumineuses, racines et tubercules amyliacés » :</b></p> <p>Vous contribuerez à l'Action 1 en vous attachant à réaliser les tâches suivantes :</p> <p style="padding-left: 40px;">Tâche 1 : graines de légumineuses. Tâche 2 : Racines et tubercules amyliacés</p> <p>De manière prévisionnelle vous devrez affecter votre temps de travail à 40 % à la réalisation de cette action 1</p>	

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

- Fiches descriptives des procédés de transformation applicables à chaque matrice amylacée et légumineuse.
- Rapports d'activités : mi-parcours et fin de missions.

**Action 2 (WP 4 du projet) : “ Formulation d'aliments fonctionnels ” :**

Vous contribuerez à l'Action 2 en vous attachant à réaliser la tâche suivante :

Tâche 1 : Production de produits de boulangerie.

Tâche 2 : Production de boissons fonctionnelles.

Tâche 3 : Effet santé des produits alimentaires intermédiaires et/ou des produits fonctionnels.

Tâche 4 : Analyses sensorielles et enquête d'acceptabilité auprès des consommateurs

De manière prévisionnelle vous devrez votre temps de travail sera affecté à 60 % à la réalisation de cette action 2

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

- Développement de fiches descriptives de la qualité nutritionnelle par produit alimentaire intermédiaire ou final obtenu.
- Développement d'une formulation de boissons fonctionnelles.
- Identification de la ou des formulations développées ayant une activité bénéfique pour la santé, notamment contre les maladies métaboliques et désordres associés.
- Identification de la ou des formulations développées acceptable(s) pour le public.
- Article : caractérisation des légumineuses et racines et tubercules « lontan » et formulation de nouveaux produits alimentaires.
- 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 :

- Cuisine
- Salle D'analyse sensorielle
- Laboratoires (microbiologie, physico-chimie, bactériologie, chimie...)
- Salle GIA