

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire

Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

(L'Institut Agro)

Localisation du poste : L'Institut Agro Montpellier

2 place Pierre Viala -34060 MONTPELLIER

**Technicien en chimie appliquée à l'oenologie et à l'agroalimentaire (physico-chimie
et analyse sensorielle) – H/F**

N° de poste RENOIRH : A2MSA00133 Poste n° : 57568 Catégorie : B Emploi-type RMFP : FPRCH 052 - Technicienne / Technicien en chimie et sciences physiques Poste ouvert aux agents contractuels (fondements juridiques 2° de l'article L. 332-2 et article L332-7 du code général de la fonction publique) et aux personnes en situation de handicap	
Classement parcours professionnel du poste catégorie A : /	Groupe RIFSEEP : Technicien formation recherche : G2.2 Réf. Note de service relative au régime indemnitaire : SG/SRH/SDCAR/2025-708 du 22/10/25
Poste susceptible d'être vacant	
Présentation de l'environnement professionnel	Caractéristiques de l'établissement : Créé en janvier 2020, L'Institut Agro est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement (statut EPSCP- Grand Établissement). Il est placé sous la double tutelle du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et du ministère chargé de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. Il regroupe trois écoles : l'Institut Agro Montpellier, l'Institut Agro Rennes-Angers et l'Institut Agro Dijon, offrant une palette étendue de formations initiales et continues (cursus ingénieur, master, doctorat, licence pro). Il compte 4900 étudiants (dont 2950 ingénieurs et 400 doctorants), 1380 personnels (dont 300 enseignants-chercheurs), 6 campus, 3 domaines expérimentaux agricoles, 36 unités mixtes de recherche, une fondation, 16 chaires d'entreprise et un incubateur d'entreprises. Le poste est rattaché au département Sciences pour les Agro Bio Procédés (SABP) de l'Institut Agro Montpellier. Les activités d'enseignement et de recherche du département SABP sont à l'interface de deux axes scientifiques : systèmes alimentaires durables et ingénierie prédictive du vivant. Le département SABP est organisé en six équipes pluridisciplinaires, dont une équipe

	oenologie dotée de 4 enseignants-chercheurs (EC), éléments principaux du dispositif de formation en oenologie organisé par le pôle Vigne et Vin et une équipe agroalimentaire au sud (pôle Tropique et Méditerranée dotée de 3 enseignants-chercheurs. Pour en savoir plus : https://www.institut-agro-montpellier.fr/ https://www.institut-agro.fr/fr
Missions & activités	<u>Missions du poste :</u> Appui aux enseignants dans la réalisation des enseignements pratiques en analyse sensorielle, oenologie et autres filières agro-alimentaires. Répartition d'activité : • 50% pour les formations en oenologie (2,5 j/semaine en moyenne) • 40% pour les formations d'autres thématiques en agro-alimentaire (2 j/semaine en moyenne). • 10% pour des activités liées à la recherche à l'UMR SPO équipe ProChem. 1) Analyse sensorielle (en lien avec les EC et autres enseignants concernés) : - Préparation de la salle d'analyse sensorielle en fonction des besoins : mise en place des protocoles, matériels, solutions et échantillons. Nettoyage des paillasses et lavage de la vaisselle en fin de séance. - Préparation de solutions spécifiques pour les tests et exercices d'analyse sensorielle. - Mise en place d'une gestion des données issues des séances d'analyse sensorielle en lien avec l'utilisation d'outils informatiques et de logiciels de traitement des données. - Gestion informatisée des stocks de l'oenothèque. - Application des règles d'hygiène et de sécurité. 2) Travaux pratiques et intégrés de chimie et physico-chimie des formations IA tronc commun et dominante (TP au coeur d'école) et des formations du PVV (en lien avec les EC et autres enseignants concernés ainsi qu'une autre technicienne), en support : - Préparation de la salle TP avec les différents postes de travail à utiliser par les étudiants. - Préparer les échantillons et solutions pour l'analyse selon un protocole défini. - Tests des manipulations proposées aux étudiants, collecter et présenter les résultats des analyses. - Nettoyage des paillasses, lavage de la verrerie et des ustensiles. - Surveillance, entretien et réglage des appareils utilisés par les étudiants. - Gestion des stocks et approvisionnements des consommables et petits matériels. - Elaboration et rédaction de fiches de préparation des réactifs et analyses et d'installation des postes de travail. - Application des règles d'hygiène et de sécurité. Conditions particulières d'exercice : Travail en salle TP oenologie, en salle TP généraliste du "coeur d'école" et en salle d'analyse sensorielle. Adaptation du calendrier de travail au rythme de l'activité d'enseignement et des besoins du service. Contraintes horaires particulières les jours de TD/TP ou d'examens. Risques particuliers : Manipulation de produits chimiques et d'objets tranchants.
Profil recherché/ compétences attendues	Savoirs et savoir-faire • Connaitre les bases de la chimie • Maîtriser les techniques usuelles de l'analyse chimique ainsi que la mise en oeuvre des appareillages associés (spectroscopie, chromatographie, ...) dans leur utilisation de routine • Savoir situer son intervention dans une procédure plus large impliquant des apprenants et des EC et autres enseignants, ainsi que des personnels administratifs, notamment pour la gestion des commandes de consommables et produits. • Savoir utiliser l'outil informatique

	• Connaître les risques chimiques liés aux produits et aux techniques utilisés et appliquer les règles de sécurité en situation de travail.
Contacts et modalités de candidature	<u>Renseignements sur le poste :</u> Laetitia MOULS laetitia.mouls@supagro.fr <u>Renseignements administratifs :</u> dsg-srh-recrutement@supagro.fr <u>Documents à fournir :</u> 1) Pour tous les candidats : CV nommé NOM_Prénom_CV. Lettre de motivation argumentée nommée NOM_Prénom_LM 2) Pour les candidats titulaires et CDI du MAASA : Arrêté ou document précisant le statut et votre corps d'appartenance nommé NOM_Prénom_Arrêté. Bulletin de salaire mentionnant les indemnités et émoluments nommé NOM_Prénom_Bulletin. Accusé de réception de votre Télé-candidature sur AgriMob : https://agorha.agriculture.gouv.fr/mobilite 3) Pour les candidats titulaires et CDI d'une autre fonction publique : Arrêté ou document précisant le statut administratif et votre corps d'appartenance nommé NOM_Prénom_Arrêté. Bulletin de salaire mentionnant les indemnités et émoluments nommé NOM_Prénom_Bulletin. Formulaire mobilité disponible à l'adresse suivante : https://www.institut-agro-montpellier.fr/recrutement-des-personnels/offres-demploi Ce document est obligatoire pour que la demande de mobilité soit recevable N° de poste à indiquer dans le tableau des vœux : 57568 Dossier de candidature à déposer sur le site de recrutement de l'Institut Agro : https://institut-agro.recrutement-talents.fr/offre/usi71965js
Cadre réservé à une publication au fil de l'eau	Date limite de candidature : 18/10/2026 Date de prise de fonctions envisagée : 1^{er}/01/2027