

**Ecole : L'Institut Agro Dijon**  
**26, Bd du docteur Petitjean, BP 87999 21079 DIJON Cedex**

**Maître de conférences Associé à mi-temps (MAST)**

**CNU : 62 et 64<sup>ème</sup> sections**

<p>PAST 50 % _ Contractuel catégorie A Prise de fonction : septembre 2022 Rémunération : IB 253 _ INM 309 correspondant à un brut de 1447.98€</p>	
<p><b>Poste basé à Dijon</b></p>	
<p><b>Présentation de l'environnement professionnel</b></p>	<p>L'Institut national d'enseignement supérieur pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (Institut Agro) a un statut d'EPSCP Grand Etablissement (Etablissement Public à caractère Scientifique, Culturel et Professionnel). Il regroupe 1 200 agents et 4 500 étudiants. L'Institut Agro est structuré en trois écoles : Institut Agro Dijon, Institut Agro Montpellier et Institut Agro Rennes-Angers.</p> <p>Le poste se situe au sein de l'école Institut Agro Dijon, établissement public d'enseignement et de recherche dans les domaines de l'agronomie et de l'agroalimentaire, sous la double tutelle du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et du Ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation. Il forme des ingénieurs dans ces deux domaines et porte des Masters co-accrédités avec l'Université et des Mastères spécialisés. Il développe ses travaux de recherche au sein d'Unités Mixtes de Recherche. Il contribue à l'appui au système éducatif de l'enseignement technique agricole.</p> <p>Le maître de conférences associé à mi-temps (MAST) exercera ses fonctions au sein de deux départements :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Département Sciences de l'Ingénieur et des Procédés (DSIP)</li><li>- Département Sciences des Aliments et de la Nutrition (DSAN)</li></ul> <p>Pour en savoir plus :</p> <p><a href="https://www.institut-agro.fr/">https://www.institut-agro.fr/</a> <a href="https://institut-agro-dijon.fr/">https://institut-agro-dijon.fr/</a></p>
<p><b>Objectifs du poste</b></p>	<p>Ce poste tenu par une personne du monde professionnel de l'agro-alimentaire devra permettre de développer davantage les enseignements transdisciplinaires inhérents au développement et à la fabrication de produits alimentaires.</p> <p>En plus de ces connaissances techniques sur les ingrédients, les procédés et la réglementation dans les industries agro-alimentaires, elle/il devra consolider les enseignements de gestion de projet, en faisant appliquer la démarche et les outils de conduite de projet de manière systématique dans ses interventions que cela soit pour les enseignements théoriques ou les mises en situation.</p> <p>Ses interventions en enseignements seront dans les domaines du génie des procédés agroalimentaires et de la formulation des aliments, afin de compenser la surcharge horaire des enseignant-e-s chercheur-e-s dans ce domaine.</p> <p>Ainsi, si tous les aspects de la formulation et des procédés devront faire partie de son expertise, elle/il devra aussi montrer des compétences en animation de groupes étudiants/enseignants pour construire les liens entre les disciplines.</p> <p>Elle/Il permettra par ailleurs de développer avec les étudiants, les démarches d'innovation, de créativité et de management de projet dans le cadre de l'AgroLab de l'institut Agro Dijon. Ouvert-e sur le monde professionnel, elle/il devra accompagner ces étudiants dans leur recherche d'appuis extérieurs institutionnels ou privés dans le but de faciliter l'émergence de starts-up.</p>

<p><b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b></p>	<p><b>Obligations de service :</b></p> <p>Les enseignants associés ont les mêmes obligations de service que les enseignants chercheurs titulaires de même catégorie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Activités d'enseignement à 50%</li> <li>- Activités de recherche à 50%</li> </ul> <p>L'activité du Maître de Conférences Associé à Temps partiel (MAST) se décompose donc en deux parties.</p> <p>D'une part, la/le MAST devra assurer 96 heures équivalent TD dans le cadre de la formation initiale d'ingénieurs avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 40 h dans les modules IFISE AA 2 et IFISA AA 2 en encadrant les travaux pratiques de Génie des Procédés Agroalimentaires de 2ème année des ingénieurs en formation initiale continue et par apprentissage.</li> <li>- 20 h dans le module IFISA AA 2 en encadrant les apprentis dans la mise en situation transdisciplinaire « conception de produit alimentaire ».</li> <li>- 20 h en participant aux dominantes Procédé et Sufficent notamment pour l'encadrement de deux projets C liés à des commanditaires industriels (un dans chaque dominante). Des projets aux interfaces entre ces deux dominantes pourraient être ainsi développés, avec une bonne connaissance du mode de fonctionnement des séquences pédagogiques.</li> <li>- 10 h en dominante Sufficent pour un accompagnement de tous les projets de la dominante, dans les phases de gestion de projet.</li> <li>- 6 h ETD dans le Master Escai pour des apports théoriques en gestion de projet.</li> </ul> <p>D'autre part, en tant que chercheur, la/le MAST sera membre associé à l'UMR PAM et s'intéressera notamment au développement de recherche appliquée dans les domaines de recherche de l'UMR en lien avec La SATT Sayens Agroalimentaire.</p> <p>Par ailleurs, la/le MAST devra contribuer au développement et à la valorisation de l'AgroLab de l'école. Intégrée dans cette structure, elle/il participera pleinement à son fonctionnement et au dynamisme de cet OpenLab et assurera l'encadrement des projets développés par les étudiants dans le domaine de l'Agroalimentaire. Ses connaissances du tissu industriel dans le domaine de l'agro-alimentaire seront une réelle plus-value pour ces laboratoires qui sont à l'interface entre innovations, phase d'essais, développement de produits et formations. Elle/Il assurera ainsi un lien fonctionnel entre l'OpenLab et les enseignants chercheurs et entre l'OpenLab et la Defpro</p>
<p><b>Compétences liées au poste</b></p>	<p>De niveau académique minimum requis master ou ingénieur voir docteur, le/la candidat-e aura des connaissances et des compétences dans les domaines de l'agroalimentaires, et notamment en génie des procédés agroalimentaires et/ou en sciences des aliments.</p> <p>La personne recrutée aura si possible une expérience en enseignement aux niveaux licence master. Il/elle aura des connaissances de l'enseignement supérieur et de la recherche, du transfert technologique ainsi que du monde industriel."</p>
<p><b>Critères de recrutement</b></p>	<p>Justifier de l'exercice réel et confirmé d'une activité professionnelle (autre qu'une activité d'enseignement), <u>en rapport direct</u> avec la discipline enseignée, qui permet de justifier de moyens d'existence réguliers depuis au moins trois ans</p> <p>Pour les agents publics : autorisation de l'autorité hiérarchique</p> <p><b>INCOMPATIBILITES :</b> Les agents publics exerçant dans un établissement d'enseignement ou de recherche ne peuvent être nommés enseignants associés à mi-temps</p>
<p><b>Personne à contacter</b></p>	<p><b>Renseignements sur le poste :</b> Nicolas SOK _ Directeur DSAN _ tél 03.80.77.40.48 Mail : <a href="mailto:nicolas.sok@agrosupdijon.fr">nicolas.sok@agrosupdijon.fr</a> Pierre-André MARECHAL _ Directeur DSIP _ tél 03.80.77.40.12 Mail : <a href="mailto:pierre-andre.marechal@agrosupdijon.fr">pierre-andre.marechal@agrosupdijon.fr</a></p> <p><b>Renseignements administratifs :</b> Sabine Cambazard _ Gestionnaire Personnels Mail : <a href="mailto:sabine.cambazard@agrosupdijon.fr">sabine.cambazard@agrosupdijon.fr</a> Tél : 03.80.77.23.75</p>
<p><b>Modalités de candidature</b></p>	<p>Candidatures à adresser au plus tard le <b>20 juin 2022</b> à l'adresse : <a href="mailto:sabine.cambazard@agrosupdijon.fr">sabine.cambazard@agrosupdijon.fr</a></p> <p><b><u>A transmettre avec le dossier de candidature :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lettre de motivation</li> <li>- curriculum vitae faisant apparaître les titres, diplômes et expériences</li> </ul>

- professionnelles ;
- diplôme le plus élevé ;
- pièce d'identité ;
- justificatifs d'expérience professionnelle ;
- pour les candidats étrangers : document attestant de la délivrance d'une autorisation de séjour et de travail ;

**et selon la situation :**

- **Pour les agents publics :**

- autorisation de cumul de l'autorité hiérarchique
- attestation sur l'honneur de ne pas effectuer d'enseignements dans un autre établissement public d'enseignement ou de recherche

- **Pour les salariés du secteur privé :**

- attestation employeur justifiant d'une activité professionnelle principale depuis au moins trois ans, autre que d'enseignement et d'une expérience professionnelle en rapport avec la spécialité enseignée ;
- contrat de travail de l'emploi principal ;
- avis d'imposition sur le revenu des trois dernières années ;
- bulletins de salaire de janvier et décembre des trois dernières années

- **Pour les dirigeants d'entreprise :**

- attestation sur l'honneur justifiant d'une activité professionnelle principale depuis au moins trois ans, autre que d'enseignement et d'une expérience professionnelle directement en rapport avec la spécialité enseignée ;
- extrait du registre de commerce et des sociétés ;
- avis d'imposition sur le revenu des trois dernières années accompagnés des trois dernières fiches de paie.

- **Pour les travailleurs indépendants ou profession libérale :**

- Si assujetti à la taxe professionnelle :
  - ⇒ copie de la taxe professionnelle ou attestation des services fiscaux certifiant l'assujettissement des trois dernières années ;
- Si non assujetti à la taxe professionnelle :
  - ⇒ tout document attestant que l'activité vous assure des moyens réguliers d'existence depuis au moins 3 ans :
    - attestation du comptable ou carte professionnelle pour les intermittents du spectacle
    - déclaration d'impôts sur le revenu
    - copie d'un bilan ou compte de résultat
    - attestation de cotisation à l'URSSAF ou autre régime social
    - copie de contrats de prestations de service à la clientèle