

VALORÉS est un organisme à but non lucratif axé sur la VALORisation des RESsources.

VALORÉS met la science au travail au service des industries de la tourbe, de la pêche, de l'aquaculture, de l'agriculture ainsi que d'autres axes de recherche ciblés tels que l'adaptation aux changements climatiques et le développement durable.

VALORÉS privilégie une approche multidisciplinaire s'organisant principalement autour des champs d'expertise précités.

ACTE DE CANDIDATURE

Lettre de présentation et CV à soumettre par courriel à Marion TÉTÉGAN SIMON marion.tetegan@umoncton.ca

CONDITIONS DE TRAVAIL :

Temps plein (35h/semaine).
Contrat avec possibilité de renouvellement.

RÉMUNÉRATION :

Selon la formation, l'expérience et l'échelle salariale en vigueur chez VALORÉS.

ENTRÉE EN FONCTION :

Dès que possible.

VALORÉS, situé à Shippagan au Nouveau-Brunswick, est à la recherche d'une personne pour agrandir son équipe de recherche. Le poste à pourvoir est à **temps plein (35h/semaine)** pour une durée **de 3 ans avec possibilité de renouvellement**.

Fonction :

Relevant de la directrice de la recherche, la personne recrutée aura pour mandat de réaliser **des activités de recherche et développement**, participer à la rédaction de demandes de financement et contribuer à la rédaction de documents techniques et scientifiques (protocoles expérimentaux, rapports, affiches, articles, etc.) dans les domaines reliés à la **science des aliments, la nutrition, la transformation des aliments**. La personne recrutée devra :

- Assurer la conduite de projets de R&D en veillant à respecter les livrables,
- Développer et entretenir des partenariats utiles à la réussite des projets,
- Être garante de l'excellence méthodologique incluant les modes d'acquisition des données, leur traitement et leur valorisation.

Mandat :

Les premières activités de la personne choisie seront en lien avec un projet sur les **procédés de transformation alimentaire et plus particulièrement le séchage d'aliments et/ou de résidus alimentaires**. Il est possible que la personne soit sollicitée pour des interventions dans des projets en lien avec la qualité et l'innocuité des aliments, la chimie des aliments, la microbiologie, des procédés de biotechnologie. Dans l'évolution de son poste, selon les compétences et aptitudes démontrées, cette personne pourrait avoir l'opportunité de contribuer au développement d'activités de recherche propre à son expertise. Un intérêt particulier sera porté aux candidatures faisant preuve d'expérience / de connaissances en :

- **Sciences des aliments**
- **Transformation des aliments**

Profil recherché : La candidature de jeunes diplômé(e)s est encouragée.

- Compétences :
 - **Formation universitaire.** Le niveau minimum requis est l'obtention de la Maîtrise. Les personnes en voie d'obtenir leur diplôme dans un laps de temps de 3 mois ou moins peuvent postuler.
 - Communication (orale et écrite) en français et en anglais. Le bilinguisme est un atout.
 - Analyses statistiques de données.
 - Gestion et planification de projets.
- Aptitudes :
 - Facilité d'adaptation et goût pour l'innovation,
 - Entregent et travail d'équipe,
 - Autonomie et rigueur,
 - Organisation et respect des échéanciers,
 - Aisance orale, esprit de synthèse,
 - Bonne gestion du stress.

VALORÉS

232B, avenue de l'Église, Shippagan, N.-B. E8S 1J2

Tél. : (506) 336-6600