

AGROSUP DIJON

26 Bd du Dr. Petitjean – BP 87999 _ 21079 DIJON

RECRUTEMENT D'UN ATER 50%

Département d'enseignement : Sciences des Aliments Nutrition (DSAN)

Discipline : **Evaluation sensorielle**

Section CNU : 16, 20, 68, 69

Prise de fonction : 1er septembre 2021

AgroSup Dijon est un grand établissement qui forme principalement des ingénieurs appelés à travailler dans les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation. Cet établissement est placé 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 délivre, seul ou en co-habilitation avec l'Université de Bourgogne, des licences professionnelles, des masters et des mastères spécialisés s'inscrivant dans ses champs de compétences. Il a également une mission particulière d'appui au système d'enseignement agricole et il participe à la formation des cadres du Ministère en charge de l'agriculture.

CADRE DE TRAVAIL

Pour ses activités d'enseignement, l'ATER intégrera l'Unité Pédagogique (UP) *Gout et consommateurs* du Département *Sciences des Aliments – Nutrition* d'AgroSup Dijon.

Pour ses activités de recherche, l'ATER intégrera l'équipe *Culture – Expertise – Perception* de l'UMR *Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation*, AgroSup Dijon, CNRS, INRAE, Université de Bourgogne – Franche Comté. L'équipe regroupe des expertises en psychologie cognitive et évaluation sensorielle. Elle s'intéresse aux mécanismes cognitifs sous-tendant les choix alimentaires chez l'adulte, en particulier sous l'effet de l'expérience liée à l'environnement et les effets de contexte sur l'expérience alimentaire.

MISSIONS D'ENSEIGNEMENT

L'ATER participera aux enseignements de l'UP Goût dans les formations d'ingénieur agro-alimentaire 1ère année, du Master Nutrition et Sciences des Aliments (parcours ESCAI) et du Master international STAAE (parcours P2Food 1ère et 2ème année). Ces enseignements relèvent de la psychophysique, des processus perceptifs (interactions multimodales, attentes, etc.), des techniques de mesure des perceptions (implicites, déclaratives, etc.), de l'évaluation sensorielle et sciences du consommateur (méthodes descriptives, tests consommateurs) et méthodes statistiques associées. Vu la multidisciplinarité des enseignements assurés par l'équipe, il sera possible de redistribuer ces enseignements au sein de l'équipe de façon à confier en priorité à la personne recrutée les enseignements correspondant le mieux à son expérience et ses compétences antérieures. Les enseignements seront effectués sous forme de CM, TD, TP ; L'ATER aura aussi vocation à tuteur des ingénieurs / master dans leur activité de stage et de projets. Les enseignements sont donnés en français et éventuellement en anglais (dominante de 3ème année ingénieurs Sufficent, master P2FOOD).

MISSIONS DE RECHERCHE

L'ATER s'impliquera dans les travaux de recherche en cours de l'équipe 9 *Culture – Expertise – Perception* du CSGA dans la thématique de la modulation de la perception par l'expérience. Les travaux visent à comprendre comment le contexte de consommation module la perception de l'aliment, comment les indices situationnels sont interprétés par le consommateur en fonction de ses pratiques, attitudes et croyances. La personne recrutée conduira ses travaux de recherche dans le cadre de projets collaboratifs, en lien avec des chercheurs de l'équipe, et d'autres équipes et UMR. Ces travaux mettront en œuvre des dispositifs immersifs permettant d'évoquer des environnements réels tout en les manipulant de manière contrôlée à des fins expérimentales.

COMPETENCES REQUISES

Expérience de la recherche en psychologie de la perception et/ou en évaluation sensorielle et sciences du consommateur et/ou en psychologie sociale et/ou en anthropologie-ethnographie, si possible en lien avec l'alimentation. Une expérience de l'enseignement dans ces domaines serait un plus.

Job profile :

CONTEXT

The ATER will work on a 50% basis on the 2021-2022 academic year. He/She will work in the Pedagogic Unit (UP) *Gout et consommateurs* (Sensory & Consumer sciences) related to the Food Sciences & Nutrition department at AgroSup Dijon. AgroSup Dijon is an Food Science and Agriculture Institute.

Research activities will be carried on in the Lab *Culture – Expertise – Perception* in the Research Unit UMR *Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA)*, AgroSup Dijon, CNRS, INRAE, Université de Bourgogne – Franche Comté. The CEP Lab gather researchers with expertise in cognitive psychology and sensory evaluation. The research topic is orientated on the underlying cognitive mechanisms implied in food choices in adulthood with a focus on the way previous experiences modulate food perception and food choices.

TEACHING

The ATER will take part to teaching activities related to the UP Sensory and consumer sciences in the Food Science Engineer degree and 2 Master degrees : Master Nutrition et Sciences des Aliments (parcours ESCAI), Master international STAAE (parcours P2FoodD). These teaching are related to psychophysical, cognitive mechanisms in perception (multimodal integration, expectation, etc.), tools to measure perceptions (implicit & explicit tests, declaratives & comportemental approaches), sensory evaluation and consumer sciences (descriptive analysis, consumer tests) and associated applied statistics. The exact scope of teaching will be defined within all those aspects, accordingly to experience and expertise of the recruited person. The ATER will have to teach mostly in French and also in English.

RESEARCH

The ATER will be implied in the research projects currently carried on in the "Culture – Expertise – Perception" Lab from CSGA. They relates to the modulation of food perception by previous experiences and how contextual effects affect food perception. in how le contexte de consommation module la perception de l'aliment, comment les indices situationnels sont interprétés par le consommateur en fonction de ses pratiques, attitudes et croyances. Ces travaux mettent en œuvre des dispositifs immersifs permettant d'évoquer des environnements réels tout en les manipulant de manière contrôlée à des fins expérimentales. Les travaux seront conduits dans le cadre de deux projets en cours : projet QUALIMENT Imm-Exper et projet ANR Sal&Mieux.

Contacts :

AGROSUP Dijon 26 Boulevard Docteur Petitjean BP 87 999 - 21079 DIJON CEDEX

Pour des renseignements sur le profil de poste :

Département des Sciences des Aliments_Nutrition (DSAN) et l'équipe Culture – Expertise – Perception (CEP) de l'UMR Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation (CSGA)

- Directeur du département DSAN : nicolas.sok@agrosupdijon.fr
- Enseignement : gaelle.arvisenet@agrosupdijon.fr
- Recherche : jordi.ballester@u-bourgogne.fr

Pour des renseignements administratifs

- Responsable RH : julie.gomes@agrosupdijon.fr
- Gestionnaire RH : sabine.cambazard@agrosupdijon.fr