

## Offre de poste de technicien de recherche pour la zone alimentaire et le restaurant expérimental de la plateforme AgriForkTech (CDD de 12 mois)

Candidature à envoyer à Maxime Chyriaieff, en charge de la zone alimentaire de la halle technologique ([maxime.chyriaieff@inrae.fr](mailto:maxime.chyriaieff@inrae.fr)), à Marine Masson, en charge du restaurant expérimental ([marine.masson@agroparistech.fr](mailto:marine.masson@agroparistech.fr)) et à Sandra Helinck pour le département SPAB ([sandra.helinck@agroparistech.fr](mailto:sandra.helinck@agroparistech.fr)), **avant le 18 mai 2026**. A l'issue de la pré-sélection sur la base d'un CV accompagné d'une lettre de motivation, les candidat(e)s sélectionné(e)s seront invité(e)s à rencontrer l'équipe encadrante lors d'un entretien qui se tiendra à AgroParisTech Palaiseau (91) ou en visio.

### Contexte :

Mise en place dans les campus franciliens d'AgroParisTech à Grignon (78) et Palaiseau (91), la plateforme AgriForkTech est un dispositif d'appui scientifique et technique de haut niveau permettant de créer, tester, améliorer et diffuser des innovations de la production agricole et de la transformation agroalimentaire jusqu'à l'assiette des consommateurs. Elle s'appuie sur une combinaison originale d'infrastructures et d'équipements de tests de la fourche à la fourchette : les incubateurs scientifiques et techniques d'AgroParisTech (Food'InnLab et Farm'InnLab), une ferme expérimentale, une Halle technologique, un restaurant expérimental, un laboratoire imitant une cuisine domestique et des laboratoires d'analyse. La force de cette plateforme réside dans la création de synergies entre des porteurs d'innovations en AgTech et FoodTech et l'écosystème d'AgroParisTech : enseignants-chercheurs, étudiants, ingénieurs et techniciens ; et le réseau d'innovation et d'entreprises francilien. Elle rend ainsi les activités de production agricole et de transformation agroalimentaire plus dynamiques, efficaces, durables et attractives pour travailleurs, consommateurs et citoyens.

Le poste proposé sera basé à Palaiseau (91), au sein de l'Unité Mixte de Recherche SayFood - Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering Research Unit (UMR 782) AgroParisTech-INRAE (<https://umr-sayfood.versailles-saclay.hub.inrae.fr/>) et rattaché au département Sciences et Procédés des Aliments et Bioproduits (SPAB) d'AgroParisTech, en charge de l'enseignement autour de la transformation industrielle des produits alimentaires et des bioproduits et d'une manière générale la maîtrise de la qualité des produits industriels dans toutes ses dimensions. Le poste proposé visera deux espaces distincts de la plateforme :

- Le Restaurant expérimental, situé au-dessus du restaurant universitaire et équipé : i) d'une cuisine pour contribuer à la conception de produits alimentaires innovants, ii) de zones de stockages à différentes températures, iii) une zone de self avec zone froide, bar à salades ainsi qu'un espace plats chauds et iv) une salle à manger modulable pour 20 personnes avec un espace de tri des déchets. La personne recrutée travaillera sur l'ensemble de ces zones en interaction avec le CROUS et les différents acteurs AgroParisTech et INRAE menant des activités dans le restaurant.
- La Halle Technologique rassemble près de 200 équipements sur une surface de 2720 m<sup>2</sup> avec : une zone non alimentaire (pilotes pour des productions de 20 à 200 kg/h), une zone alimentaire (ligne produits fermentés ; ligne baking - produits céréaliers/cuisson ; ligne modulable) et une zone microbiologique (fermenteurs de 2 à 7 L et séparateurs associés), ainsi que des laboratoires d'analyse et de préparation, des zones de stockages à diverses températures et deux espaces d'accueil entreprises. La personne recrutée travaillera le plus souvent dans la zone alimentaire, mais pourra être amenée à intervenir dans les autres zones.

### **Description du poste :**

La personne recrutée contribuera (i) à la préparation et le suivi des projets pour les activités d'enseignement et de recherche de la zone alimentaire de la halle technologique et du restaurant expérimental de la plateforme AgriForkTech, (ii) à l'organisation de ces espaces en lien avec les responsables de ces espaces. La répartition du temps de travail entre les deux espaces sera approximativement de 80% au restaurant d'expérimental et 20% à la zone alimentaire de la halle.

Les missions consisteront à :

- Participer à la gestion et à la coordination du parc d'équipements du restaurant (four, cellule de refroidissement, bain-marie...)
- Former les utilisateurs aux équipements associés de la cuisine et de la zone de self du restaurant
- Gérer le planning d'utilisation du restaurant
- Accompagner les expérimentations du restaurant d'expérimentation (achat, préparation des plats, accueil des consommateurs, suivi des expérimentations, participation au nettoyage)
- Participer à la gestion des stocks alimentaires et des consommables pour le restaurant et la zone alimentaire de la halle
- Participer à la mise en place et au suivi du référentiel qualité pour le restaurant et la zone alimentaire de la halle.

### **Profil de la/du candidat(e) :**

De formation Bac +2/3 (BTS, BUT ou Licence professionnelle) en agroalimentaire, le/la candidat(e) interviendra dans deux espaces distincts de la plateforme auprès d'utilisateurs aux profils variés (étudiants, chercheurs, enseignants, partenaires industriels).

### **Compétences techniques souhaitées :**

- Connaissance des procédés alimentaires
- Avoir une sensibilité à la conduite d'expérimentations et avoir des aptitudes à mettre en œuvre des protocoles variés (essais de formulation, nouveaux procédés de cuisson, etc.)
- Avoir une sensibilité aux problématiques de métrologie et instrumentation : utilisation et vérification des instruments de mesure pour garantir la fiabilité et la répétabilité des données
- Avoir des connaissances sur les règles des maîtrises des règles d'hygiène, de sécurité des aliments et des bonnes pratiques de fabrication (HACCP)
- Compétences en gestion de stocks alimentaires et de consommables
- Capacité à rédiger et mettre à jour des documents techniques (procédures, modes opératoires, référentiels qualité)

### **Compétences organisationnelles et relationnelles souhaitées :**

- Réactivité, adaptabilité et autonomie pour répondre aux besoins de multiples utilisateurs et s'ajuster à la variabilité des activités
- Sens de l'organisation et rigueur pour gérer simultanément les activités de deux espaces avec des contraintes différentes
- Aisance relationnelle pour accompagner et former des utilisateurs aux profils variés

### **Equipe(s) et lieu d'accueil :**

Superviseur : Marine Masson

UMR SayFood, Equipe CIDS

AgroParisTech – Campus de Saclay (Palaiseau, 91)

Durée : CDD 12 mois à partir de septembre 2026