



Stage assistant(e) chargé(e) de recherche en centre R&D

Leader sur ses marchés grâce à un portefeuille équilibré entre ses 5 marques internationales (La vache qui rit, Kiri, Mini-Babybel, Leerdammer, Boursin) et des marques nationales (Port-Salut, Sylphide, Bonbel,...), le Groupe Bel est présent dans près de 130 pays et réalise avec ses 12 000 collaborateurs plus de 2,9 milliards d'euros de chiffre d'affaires dont environ 75% hors de France.

Nous rejoindre, c'est choisir une certaine manière de penser votre métier et prendre plaisir à l'exercer en conjuguant professionnalisme et enthousiasme.

Notre expérience en matière d'innovation, de qualité et la motivation de nos équipes constituent nos fondements.

Nous mettons tout en œuvre pour enrichir et développer vos talents : vous faire confiance, reconnaître ce que vous êtes et ce que vous deviendrez.

Informations Générales :

Département du stage : Direction Recherche Appliquée Groupe – Département Sciences de l'aliment

Durée et lieu du stage : 5 - 6 mois à Vendôme

Date d'arrivée souhaitée : 1^{er} trimestre 2017

Rémunération : selon grille interne

Sujet :

Caractérisation de la microstructure de fromages.

Missions :

Au sein de la Direction Recherche Appliquée Groupe, et sous la responsabilité d'un chargé de recherche en sciences de l'aliment, l'assistant(e) s'attachera à développer l'acquisition, le traitement et l'analyse d'images en microscopie pour caractériser la microstructure de fromages.

Pour ce faire, il devra :

- mettre au point et/ou optimiser des méthodes de préparation (échantillonnage, marquage, etc.) adaptées aux différentes matrices
- piloter et paramétrer les différents outils de microscopie pour l'acquisition d'images
- développer des outils automatisés de traitement et d'analyse des images obtenues (ImageJ, Matlab, Excel, LabVIEW, etc.).
- après une période de formation et de prise en main des outils, assurer la mise en œuvre du projet en organisant les plannings, l'exploitation des données et le reporting.

Ce sera pour lui l'occasion de prendre part à un projet de développement méthodologique avec des enjeux forts d'innovation basés sur la quantification de structures/particules (taille, forme, nombre, %) au moyen du traitement d'image, et l'établissement des liens entre microstructure et texture des produits dans l'industrie agroalimentaire.

Profil recherché :

Formation : étudiant Master 2 ou en dernière année d'école d'ingénieur (physique, chimie, biochimie, agro-alimentaire, analyse/traitement d'image)

Compétences:

- Rigueur, curiosité, sens du contact
- Connaissance en techniques de traitement et d'analyse de texture d'image.
- Accessoirement, connaissances de base en technologie laitière
- Une sensibilité réelle pour la recherche et la technologie constituerait un plus.

