

<https://osi-ngo.org/Jobs/offres-d-emploi-de-collaboration/article/responsable-de-programme-de-recherche-produits-fermentes>



Responsable de Programme de Recherche Produits Fermentés

- Emplois / Partenariats - Offres d'Emploi / de Collaboration -



Date de mise en ligne : vendredi 1er janvier 2021

Copyright © Objectif Sciences International - Tous droits réservés

Objectif Sciences International est à la recherche d'un-e porteur-euse de projet pour créer un nouveau projet de [recherche participative](#) sur le thème des produits fermentés.

Le thème peut être abordé de tout angle (par exemple microbiologie, anthropologie, cuisine, odorat etc.) du moment que le projet de [recherche participative](#) est solide.

Ce projet de recherche participative se déroulera dans le monde entier, mais débutera dans le cadre d'un séjour de vacances au Japon.

Exemple de projets possibles :

- Compréhension de l'effet des Micro-Organismes Efficaces sur les Equilibres Ecologiques
 - Comparaison de la composition microbiologique de différents produits fermentés en fonction de différents facteurs (marque, processus de fermentation, etc)
 - Etude des étapes nécessaires et suffisantes à l'élaboration d'un produit fermenté
 - Etude de la diversité microbiologique présente dans des préparations fermentées faites maison
 - Impact des différentes étapes de fabrication d'un aliment fermenté sur ses caractéristiques physico-chimiques et sensorielles (texture, couleur, odeur, goût, composition...)
- Liste non exhaustive, toute idée de projet est la bienvenue.

Votre rôle :

- Vous participez activement à la conception du projet de recherche scientifique cohérent et à leur adaptation pédagogique de manière scientifique.
- Vous assurez le suivi et la réalisation de votre projet avec vos groupes de volontaires. Il est essentiel de trouver une juste balance entre la rigueur scientifique et la nécessaire adaptation à votre public.
- Vous concevrez et mettrez en oeuvre un projet de développement de l'activité du programme pour un camp de vacance, que ce soit sur les aspects scientifiques et/ou pédagogiques.
- Vous élaborez des partenariats scientifiques avec des instituts de recherche
- Vous analysez les données récoltées sur le terrain, et les valorisez

Profil :

- Formation de haut niveau dans le domaine du projet
- Expérience en recherche
- Expérience en gestion de projet très appréciée
- Intérêt pour la pédagogie et l'éducation (une expérience dans ce domaine est un plus)
- Dynamique, proactif
- Esprit entreprenant
- Capacité de travail en autonomie mais aussi en groupe
- Rigueur et respect des délais
- Créativité

Exigences :

- Être fortement motivé par le travail proposé.
- Être vraiment fortement motivé par le travail proposé.
- Être prêt à assumer des horaires de travail très chargés à certaines périodes.

Responsable de Programme de Recherche Produits Fermentés

- Être prêt à se déplacer pour les différentes réunions de l'ONG.
- Être prêt à s'investir sur le long terme.
- Être prêt à s'investir bénévolement pour le développement du projet

Pour faire connaître votre proposition merci de vous rendre sur l'interface [Proposez votre Profil à l'ONG](#)