

Offres d'emploi et de stage en Chimie, Alimentation et Environnement

Ces offres nous sont confiées par les administrations, les entreprises et les cabinets qui recherchent les compétences offertes par les auditeurs ou les anciens auditeurs de l'EiCnam.

Emploi(s)

```
/**/ .clearfix:after { content: " "; display: block; clear: both; } /**/  
/**/ .js .annonce .contenu, .js .annonce .cartouche, .annonce .annonce-bottom { display: none; } .annonce-bottom {  
text-align: center; float: left; clear: both; width: 100%; display: none; } .ouvert .annonce-bottom { display: block; } .closer {  
cursor: pointer; } /**/ /**/ .clearfix:after { content: " "; display: block; clear: both; } /**/ /**/ main#page div.contenu  
div.annonce { width: 100%; margin: 10px auto; font: 400 1em Verdana, Arial !important; } .annonce .titre { font-size: 15px;  
font-weight: bold; color: #FFF; background-color: #c1002a; border-radius: 8px; padding: 0 12px; } .annonce .cartouche {  
float: right; width: 31%; margin: 20px; } .annonce .cartouche-box { border: 1px solid #c1002a; border-radius: 8px; } .annonce  
.cartouche-box h4 { text-align: center; border-bottom: 1px solid #c1002a; color: #c1002a; font-weight: bold; } .annonce  
.cartouche-box ul { margin-left: 16px; } div.annonce-accordeon .titre { background: transparent  
url("//www.cnam.fr/jsp/styles/default/img/coin-rouge-petit.gif") 0 7px no-repeat; border: 0; border-radius: 0; color: #555;  
padding-left: 20px; } body div.annonce-accordeon .titre: hover { text-decoration: underline; } body div.ouvert { border: 1px  
solid #333; border-radius: 6px; } body div.ouvert .titre { background: transparent  
url("//www.cnam.fr/jsp/styles/default/img/coin-rouge-petit-vers-bas.gif") 0 7px no-repeat; } div.annonce-accordeon  
.contenu { padding-left: 20px; } /* .clearfix:after { content: " "; display: block; clear: both; visibility: hidden; line-height: 0;  
height: 0; } .clearfix { display: inline-block; } html[xmlns] .clearfix { display: block; } * html .clearfix { height: 1%; } */ foot  
#pied_page .plan-site .plan-site__1_item, footer #pied_page #info__pied_page { width: 32% !important; } /**/
```

INGÉNIEUR GENIE DES PROCÉDÉS

Le Laboratoire de Développement des Procédés de Vitrification (LDPV) est un laboratoire de R&D d'une vingtaine d'agents, ingénieurs-chercheurs, techniciens, doctorants et stagiaires. Au sein du Service d'Etudes de Vitrification et des Procédés hautes Températures (SEVT), ce laboratoire a pour mission de concevoir, développer et exploiter des prototypes de vitrification de déchets radioactifs (simulants inactifs). La recherche et le développement réalisés dans le laboratoire s'étend de la modélisation, conception d'équipement jusqu'aux phases de qualification et d'expertise du fonctionnement des procédés industriels.

L'enjeu de ce recrutement est d'intégrer un ingénieur en contrat à durée déterminée d'une durée de 6 mois ayant une formation BAC +5 ou BAC+8 (Diplôme d'ingénieur ou doctorat) en génie des procédés ou génie chimique pour renforcer le potentiel du laboratoire.

En collaboration étroite avec les ingénieurs du laboratoire qui possèdent les compétences dans le domaine de la chimie, du génie chimique et du procédé appliquées à la vitrification des déchets nucléaires, vous suivrez

Emploi

Date de publication : 18/12/2018

Fonction : Etudes, Recherche, Projet

Localisation : Languedoc-Roussillon (Bagnols-Sur-Céze)

Expérience : Débutant

des essais de vitrification sur des maquettes et des prototypes de vitrification échelle 1. <http://www.cea.fr/Pages/innovation-industrie/transferts-industriels/le-procede-de-vitrification-des-dechets-nucleaires.aspx>.

Cette tâche nécessitera de bonnes connaissances en génie chimique et en chimie des matériaux.

Profil recherché : Diplômé(e) d'une école d'ingénieur généraliste ou à dominante génie des procédés ou équivalent universitaire, vous êtes débutant(e) ou justifiez d'une première expérience sur le même type de missions dans le domaine de l'industrie chimique.

Contact :

Sophie Schuller : sophie.schuller@cea.fr

sophie.schuller@cea.fr

Voir le site

Envoyer un lien vers cette annonce par mél.

```
/**/ .clearfix:after { content: " "; display: block; clear: both; } /**/
```

Stage(s)

```
/**/ .js .annonce .contenu, .js .annonce .cartouche, .annonce .annonce-bottom{ display:none; } .annonce-bottom{ text-align:center; float:left; clear:both; width:100%; display:none; } .ouvert .annonce-bottom{ display:block; } .closer{ cursor:pointer; } /**/ /**/ .clearfix:after { content: " "; display: block; clear: both; } /**/ /**/ main#page div.contenu div.annonce{ width:100%; margin:10px auto; font: 400 1em Verdana, Arial !important; } .annonce .titre{ font-size:15px; font-weight:bold; color:#FFF; background-color:#c1002a; border-radius:8px; padding:0 12px; } .annonce .cartouche { float:right; width:31%; margin:20px; } .annonce .cartouche-box{ border:1px solid #c1002a; border-radius:8px; } .annonce .cartouche-box h4{ text-align:center; border-bottom:1px solid #c1002a; color:#c1002a; font-weight:bold; } .annonce .cartouche-box ul{ margin-left:16px; } div.annonce-accordeon .titre{ background:transparent url("//www.cnam.fr/jsp/styles/default/img/coin-rouge-petit.gif") 0 7px no-repeat; border:0; border-radius:0; color:#555; padding-left:20px; } body div.annonce-accordeon .titre:hover{ text-decoration:underline; } body div.ouvert { border:1px solid #333; border-radius:6px; } body div.ouvert .titre{ background:transparent url("//www.cnam.fr/jsp/styles/default/img/coin-rouge-petit-vers-bas.gif") 0 7px no-repeat; } div.annonce-accordeon .contenu{ padding-left:20px; } /* .clearfix:after { content: " "; display: block; clear: both; visibility: hidden; line-height: 0; height: 0; } .clearfix { display: inline-block; } html[xmlns] .clearfix { display: block; } * html .clearfix { height: 1%; } */ footer #pied_page .plan-site .plan-site__1_item, footer #pied_page #info__pied_page { width:32% !important; } /**/
```

STAGIAIRE SECURITE / ENVIRONNEMENT (H/F) – 6 MOIS

La Société Nouvelle Laiterie de la Montagne est spécialisée dans la production et le conditionnement de Saint-Nectaire laitier, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert et autres spécialités fromagères. Elle appartient au groupe DISCHAMP.

Vos principales missions consisteront à :

- Optimiser la gestion de la Station de Traitement des Rejets (STEP),
- Mettre en place des analyses, indicateurs et suivi de données des différentes installations,
- Rédiger des modes opératoires afin d'appliquer un plan de contrôle,
- Effectuer une veille juridique et normative.

De formation type Ecole d'Ingénieur / Master QSE.

Stage

Date de publication :07/01/2019

Fonction :Connexes production (achat, qualité, logistique, hygiène, sécurité...)

Localisation : Auvergne (SAILLANT)

Expérience :Débutant

Vous souhaitez réaliser un stage d'une durée minimale de 6 mois dès que possible.

Vous êtes autonome, avez l'envie d'entreprendre et êtes force de proposition !

Une première expérience professionnelle dans l'industrie est appréciée. Rémunération selon la réglementation en vigueur.

recrutement@dischamp.com

Voir le site

[Envoyer un lien vers cette annonce par mél.](#)

ETUDE DE LA LYOPHILISATION DE PROBIOTIQUES ET PRODUITS

AGRO-ALIMENTAIRES PAR UNE NOUVELLE TECHNOLOGIE DE LYOPHILISATION

Introduction :

Lyophitech est une start-up créée en décembre 2017 à Lyon. Elle a développé au sein de l'Université de Lyon un appareil pour réaliser un procédé de lyophilisation dynamique. La première étude a permis de concevoir et de réaliser un appareil discontinu de 22 L. Les résultats de ce travail ont fait l'objet d'un dépôt de brevet délivré en France en février 2018 et en cours de dépôt international.

Stage

Date de publication : 18/12/2018

Fonction : Etudes, Recherche, Projet

Localisation : Ile-de-France

Expérience : Confirmé

Objectifs du stage :

Lyophitech souhaite évaluer sa technologie dans différents domaines d'applications notamment : les probiotiques, les produits alimentaires de haute valeur ajoutée, et d'autres applications.

Le travail sera effectué dans l'UMR Génie et Microbiologie des Procédés Agro-Alimentaires à Grignon et co-encadré par l'INRA et Lyophitech.

Le (la) stagiaire réalisera les tâches suivantes :

- Production de bactéries probiotiques en fermenteur (0,5 à 1L)
- Détermination de températures de transition vitreuse et collapse
- Congélation des produits
- Lyophilisation statique et dynamique
- Activité microbologique ou enzymatique des produits après lyophilisation

Les résultats seront utilisés pour assurer la promotion de la technologie Lyophitech. Les livrables attendus sont les suivants :

- Définition des paramètres du procédé de lyophilisation dynamique ;
- Détermination des performances du procédé (temps nécessaire, bilan matière, estimation du bilan énergétique) ;
- Comparaison des performances en lyophilisation statique et dynamique ;
- Comparaisons des critères qualité (physico-chimiques, organoleptiques, réhydratation, ...)
- Evaluation des coûts opératoires (consommations énergétiques essentiellement).

Lyophitech mettra à disposition un appareil de lyophilisation dynamique d'environ 1 L de capacité. (Soit une production possible d'environ 50 à 100 g de produit par batch).

Candidat(e)

Le profil recherché est celui d'un(e) élève ingénieur en génie des procédés, orienté microbiologie ou agro-alimentaire. Le candidat devra intégrer les principes de la lyophilisation et de la fermentation. Une expérience pratique dans un de ces domaines serait un plus.

Le (la) candidat(e) doit montrer un intérêt pour le travail expérimental, être autonome et devra prendre des initiatives afin de participer à la mise en place du dispositif expérimental. Il lui sera demandé une grande rigueur dans le travail expérimental et la consignation des résultats.

Il sera encadré au sein du laboratoire de l'INRA et recevra les conseils

nécessaires pour assurer le succès de sa mission.
L'expérience acquise durant ce stage donnera au candidat une compétence valorisable au sein de Lyophitech, société en croissance.
Permis de conduire et véhicule requis.

Gratification : 700 €/mois, possibilité d'hébergement sur place

Envoyez votre candidature par mail, accompagnée d'un CV à l'adresse suivante : mathieu.cesari@lyophitech.fr

mathieu.cesari@lyophitech.fr

Envoyer un lien vers cette annonce par mél.

```
/**/ .clearfix:after { content: " "; display:block; clear:both; } /**/  
/**/ .js .annonce .contenu, .js .annonce .cartouche, .annonce .annonce-bottom{ display:none; } .annonce-bottom{  
text-align:center; float:left; clear:both; width:100%; display:none; } .ouvert .annonce-bottom{ display:block; } .closer{  
cursor:pointer; } /**/ /**/ .clearfix:after { content: " "; display:block; clear:both; } /**/ /**/ main#page div.contenu  
div.annonce{ width:100%; margin:10px auto; font: 400 1em Verdana, Arial !important; } .annonce .titre{ font-size:15px;  
font-weight:bold; color:#FFF; background-color:#c1002a; border-radius:8px; padding:0 12px; } .annonce .cartouche {  
float:right; width:31%; margin:20px; } .annonce .cartouche-box{ border:1px solid #c1002a; border-radius:8px; } .annonce  
.cartouche-box h4{ text-align:center; border-bottom:1px solid #c1002a; color:#c1002a; font-weight:bold; } .annonce  
.cartouche-box ul{ margin-left:16px; } div.annonce-accordeon .titre{ background:transparent  
url("//www.cnam.fr/jsp/styles/default/img/coin-rouge-petit.gif") 0 7px no-repeat; border:0; border-radius:0; color:#555;  
padding-left:20px; } body div.annonce-accordeon .titre:hover{ text-decoration:underline; } body div.ouvert { border:1px  
solid #333; border-radius:6px; } body div.ouvert .titre{ background:transparent  
url("//www.cnam.fr/jsp/styles/default/img/coin-rouge-petit-vers-bas.gif") 0 7px no-repeat; } div.annonce-accordeon  
.contenu{ padding-left:20px; } /* .clearfix:after { content: " "; display: block; clear: both; visibility: hidden; line-height: 0;  
height: 0; } .clearfix { display: inline-block; } html[xmlns] .clearfix { display: block; } * html .clearfix { height: 1%; } */ foot  
#pied_page .plan-site .plan-site__1_item, footer #pied_page #info__pied_page { width:32% !important; } /**/
```

STAGIAIRE SECURITE / ENVIRONNEMENT (H/F) – 6 MOIS

La Société Nouvelle Laiterie de la Montagne est spécialisée dans la production et le conditionnement de Saint-Nectaire laitier, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert et autres spécialités fromagères. Elle appartient au groupe DISCHAMP.

Vos principales missions consisteront à :

- Optimiser la gestion de la Station de Traitement des Rejets (STEP),
- Mettre en place des analyses, indicateurs et suivi de données des différentes installations,
- Rédiger des modes opératoires afin d'appliquer un plan de contrôle,
- Effectuer une veille juridique et normative.

De formation type Ecole d'Ingénieur / Master QSE.

Vous souhaitez réaliser un stage d'une durée minimale de 6 mois dès que possible.

Vous êtes autonome, avez l'envie d'entreprendre et êtes force de proposition !

Une première expérience professionnelle dans l'industrie est appréciée.

Rémunération selon la réglementation en vigueur.

recrutement@dischamp.com

Voir le site

Envoyer un lien vers cette annonce par mél.

Stage

Date de publication : 07/01/2019

Fonction : Connexes production (achat, qualité, logistique, hygiène, sécurité...)

Localisation : Auvergne (SAILLANT)

Expérience : Débutant

-  [tout **emploi.cnam.fr**](http://tout.emploi.cnam.fr)
-  [poster une **offre**](#)
-  [recruter un **apprenti**](#)

<http://ecole-ingenieur.cnam.fr/emplois-et-stages/chimie-alimentation-environnement/offres-d-emploi-et-de-stage-en-chi>