

## Un Ingénieur (H/F) en Toxicologie et Contact alimentaire

Réf : RC003/2019

### Type de contrat

- Contrat à durée déterminée de 6 mois
- Poste basé à Grenoble (38)

### Activités principales :

Sous la responsabilité du manager de l'équipe « Hygiène – Contact alimentaire », l'ingénieur aura pour activités principales :

- Toxicologie :
  - ✓ Etre le référent scientifique dans le domaine de la toxicologie
  - ✓ Effectuer des recherches bibliographiques, analyser et synthétiser les données toxicologiques et écotoxicologiques
  - ✓ Réaliser les évaluations toxicologiques par approche « in silico »
  - ✓ Coordonner et gérer les études de toxicologies, cytotoxicologies et genotoxicologies réalisées par des laboratoires externes
  - ✓ Réaliser la veille réglementaire sur les nanomatériaux ainsi que sur leurs aspects sécurité et santé
- Contact alimentaire :
  - ✓ Analyser le besoin client, proposer les analyses adéquates et réaliser des devis
  - ✓ Vérifier la recevabilité de la composition et le respect des exigences requises pour le contact avec les aliments
  - ✓ Accompagner les industriels dans la rédaction de leur déclaration de conformité, la mise en place des Bonnes Pratiques de Fabrication et dans la gestion de leurs relations avec leurs clients et/ou leurs fournisseurs

### Profil souhaité :

- Bac +5 (Ecole d'ingénieur, Master 2) en toxicologie
- Expérience significative dans le domaine des évaluations toxicologiques, de l'agroalimentaire et matériaux au contact des aliments
- Connaissances des modèles QSAR, Toxtree...
- Esprit critique, Rigueur
- Aptitudes relationnelles
- Sens de l'organisation

### Dépendance hiérarchique :

- Equipe « Hygiène – Contact alimentaire »

Les candidats souhaitant postuler à cette offre sont priés de déposer un dossier de candidature (CV + lettre de motivation) auprès de Corinne BARDOU, Responsable Ressources Humaines **avant le 15 mars 2019**