

DESCRIPTIF DE POSTE

Ingénieur en expérimentation et production végétales

Référence du concours

Corps : **Ingénieur d'Etudes**

Nature du concours : **Interne**

Branche d'activité professionnelle : **BAP A « Sciences du vivant, de la terre, et de l'environnement »**

Famille professionnelle : **Expérimentation et production végétales**

Emploi type : **A2C46 - Ingénieur en expérimentation et production végétales**

Nombre de postes offerts : **1**

Localisation du poste : **Université de Bourgogne – IUVV – Domaine de Marsannay**

Renseignements et préinscription sur Internet : <http://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/recrutements/itrf>

Définition et principales caractéristiques de l'emploi-type sur Internet :

<https://data.enseignementsup-recherche.gouv.fr/pages/referens/?flg=fr>

MISSIONS :

Concevoir, mettre en œuvre et assurer le suivi des programmes et protocoles expérimentaux vitivinicoles
Gestion d'un vignoble et production de vin.

ACTIVITES ESSENTIELLES :

- Réaliser et faire réaliser les protocoles scientifiques en les intégrant aux contraintes de production vitivinicole
- Organiser les ressources nécessaires aux productions et aux expérimentations vitivinicoles
- Suivre ou organiser le suivi de l'état sanitaire du vignoble et prescrire et réaliser les traitements phytosanitaires
- Organiser les opérations de maintien en l'état des installations et du matériel
- Appliquer et faire appliquer les techniques de production vitivinicole et/ou les protocoles scientifiques en fonction de l'évolution des règles d'hygiène et sécurité, des normes de qualité et des exigences éthiques et sociales
- Analyser les données et mettre en forme les résultats pour leur présentation
- Transmettre ses connaissances et compétences dans son domaine d'étude
- Assurer une veille scientifique, technologique ou socio-économique dans son domaine d'activité

COMPETENCES REQUISES :

Connaissances :

- Connaissances approfondies en agronomie et en biologie végétale
- Notions de viticulture et vinification (production de vin)
- Connaissance de la réglementation en matière hygiène et sécurité
- Notions de la réglementation viti-vinicole

Compétences opérationnelles :

- Elaborer un budget
- Utiliser les logiciels spécifiques à l'activité
- Organiser les contrôles sanitaires
- Encadrer/animer une équipe
- Gérer les relations avec les interlocuteurs

Compétences comportementales :

- Autonomie /confiance en soi
- Réactivité
- Capacité d'écoute

ENVIRONNEMENT ET CONTEXTE DE TRAVAIL :

L'ingénieur travaillera dans un domaine viti-vinicole et sera responsable de la gestion du vignoble, de la production de vin et de la conduite des expérimentations. L'ingénieur pourra être amené à travailler le week-end pour des contraintes de traitement du vignoble.