

Situé à Nyon, **CHANGINS** est un site de formation unique en Suisse qui constitue le centre de compétences national pour la formation supérieure des métiers de la vigne et du vin. Pour le secteur « Œnologie », nous sommes à la recherche d'un (-e) :

Adjoint-e scientifique (80% à 100%)

Emploi



Hes-so

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz

Domaine d'activité

Génie des procédés, conception de cave

Fonctions

- Enseigner au niveau Master et ES (Ecole Supérieure). La charge d'enseignement représente environ 30% du taux d'activité
- Encadrer des travaux d'étudiants
- Collaborer à des projets de recherche appliquée et de développement
- Réaliser des prestations de service et du conseil dans le domaine de la conception de cave

Profil souhaité

- Formation Master ou titre jugé équivalent en lien avec le domaine d'activité (génie des procédés, process alimentaire, procédés œnologiques, conception de cave)
- Expérience professionnelle reconnue dans le domaine de compétence d'au moins cinq ans
- Attrait marqué pour l'enseignement et le contact avec les étudiants
- Expérience en recherche appliquée et développement (conduite d'expérimentations, analyse de données, rédaction de rapports)
- Personnalité ouverte et sensible aux réalités du monde viti-vinicole suisse et international
- Maîtrise du français et de l'anglais ; l'allemand représente un atout supplémentaire
- Aisance relationnelle et esprit d'équipe

Nous vous offrons :

- Une activité intéressante et stimulante sur un site de formation unique en Suisse

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Les dossiers de candidature complets (lettre de motivation, curriculum vitae, certificats de travail, diplômes) sont à adresser à Dr Liming Zeng, Professeure de technologie du vin, par e-mail (liming.zeng@changins.ch). Les postulations resteront ouvertes jusqu'à la sélection du bon candidat.

Changins adopte une politique de recrutement en faveur de l'égalité des chances.



Haute école de viticulture et œnologie | école supérieure de technicien/ne vitivinicole | école du vin