

## **Appel à candidatures pour le recrutement d'un(e) enseignant(e)-chercheur(e) en Diététique, spécialisé en Techniques culinaires et Recettes traditionnelles.**

Le Recteur de l'Université du Sine Saloum El-Hadj Ibrahima NIASS recrute, pour le compte du Département Nutrition et Alimentation de l'UFR Sciences agronomique, Elevage, Pêche-Aquaculture et Nutrition, un(e) Enseignant(e) Chercheur(e) en **Diététique, spécialisé en Techniques culinaires et Recettes traditionnelles**.

### **Missions**

#### **1. Enseignement**

L'Enseignant-Chercheur interviendra dans les filières de diététique, nutrition et sciences des aliments pour :

- Dispenser des cours et travaux dirigés et pratique sur :
  - Les techniques culinaires appliquées à la diététique.
  - L'analyse et l'adaptation nutritionnelle des recettes traditionnelles.
  - La conception de menus équilibrés et culturellement pertinents.
  - L'hygiène et la sécurité alimentaire en pratique culinaire.
  - L'adaptation nutritionnelle de la gastronomie locale en diététique thérapeutique.
- Participer à la conception et à la mise à jour des supports pédagogiques.
- Encadrer des travaux pratiques, des projets tutorés, des mémoires de fin d'études ou de recherche.
- Contribuer à la formation continue des professionnels du secteur (chefs, diététiciens, restaurateurs, acteurs de la santé publique).

#### **2. Recherche**

- Développer des activités de recherche sur :
  - L'évaluation nutritionnelle et sensorielle des recettes traditionnelles.
  - L'adaptation de la gastronomie locale aux besoins nutritionnels contemporains.
  - L'innovation culinaire durable et la valorisation des produits du terroir.
  - L'adaptation nutritionnelle de la gastronomie locale en diététique thérapeutique.
- Publier dans des revues scientifiques et professionnelles.
- Contribuer à la création d'outils ou de référentiels culinaires à visée éducative et nutritionnelle.
- Développer des partenariats avec des laboratoires, institutions publiques, et acteurs de la restauration collective ou gastronomique.

#### **3. Expertise et engagement institutionnel**

- Participer activement à la vie du département.
- Contribuer à la promotion des activités scientifiques et culturelles de l'établissement.
- Offrir une expertise dans les projets liés à la sécurité alimentaire, à la valorisation du patrimoine culinaire ou à la santé publique.

- Participer à la formation continue des professionnels du secteur agroalimentaire.
- Participer aux activités de gouvernance académique, d'assurance qualité et de valorisation scientifique de l'établissement.

#### **Profil**

- Diplôme requis : Doctorat (PhD) (ou Master avec expérience significative) en Diététique, Sciences des aliments, ou domaines connexes.
- Compétences souhaitées :
  - Maîtrise des techniques culinaires et de la formulation de recettes.
  - Solides connaissances en nutrition humaine et en diététique appliquée.
  - Intérêt marqué pour les patrimoines culinaires et les dimensions culturelles de l'alimentation.
  - Capacité à encadrer des projets pratiques et scientifiques.
  - Maîtrise du français ; la connaissance de l'anglais scientifique est un atout.
- Expérience souhaitée : enseignement et recherche ou expérience professionnelle dans le domaine culinaire/diététique.

#### **Dépôt des dossiers de candidatures**

Les dossiers de candidatures (en format PDF) seront déposés uniquement en ligne sur la plateforme : <https://forms.gle/9VMsoe1YtwzdT3tA8>, au plus tard **le 08 janvier 2026 à 23 heures 59 minutes.**

