

APPEL À CANDIDATURES

BOURSES DE STAGE RECHERCHE

RESCOSAFE – Ergonomie

Candidatez !

POUR QUI ?

- Vous êtes un(e) étudiant(e) dans le domaine de l'ergonomie
- Vous êtes intéressé(e) pour mener un stage de recherche au sein de l'équipe EPICENE du centre de recherche Bordeaux Population Health (U1219, Inserm)

QUELLES THÉMATIQUES ?

Ergonomie, organisation du travail, santé au travail

QUOI ?

Un **stage de recherche** de **5 à 6 mois** dont le sujet devra porter sur l'impact de la nouvelle réglementation relative à la restauration collective¹ au niveau de l'organisation du travail et des conditions d'exercice de l'activité professionnelle (évolution des matériaux de conditionnement, évolution des procédés de cuisson et chauffage, refonte des flux logistiques).

Le financement alloué permettra de prendre en charge le montant de la gratification du stagiaire. La mission de stage, qui s'inscrit dans le cadre du projet RESCOSAFE, pourra éventuellement permettre de préparer l'étudiant à réaliser une thèse à partir de l'année académique 2021-2022.

1 Loi « Egalim » prévoyant en 2025 la disparition du plastique dans les conditionnements pour la réchauffe ou le service. Et Loi « anti-gaspillage pour une économie circulaire » interdisant l'utilisation des emballages à usage unique dès 2022 dans le cadre des portages de repas à domicile.



COMMENT CANDIDATER ?

1. **complétez le dossier de candidature** (<http://www.fondation.univ-bordeaux.fr/projet/rescosafe>) **et joindre un CV**
2. **transmettez-le d'ici le 3 décembre 2020** à : adrien.le-leon@fbxu.org

Le jury sélectionnera les candidatures éligibles **en décembre** ce qui permettra un démarrage des activités de stage à compter de **janvier 2021**.

Le projet RESCOSAFE

Le projet RESCOSAFE est né dans un contexte de débat national sur la question des risques associés à l'utilisation de matériaux plastiques dans la restauration collective. Il vise à développer les recherches locales sur les conditionnements alimentaires dans une démarche interdisciplinaire : chimie et science des matériaux, épidémiologie, santé au travail, sciences sociales et politiques, ingénierie agroalimentaire, en favorisant les collaborations entre les acteurs scientifiques et les acteurs de la filière de la restauration collective.