

Les métiers de la recherche et de l'innovation

CHERCHEUR(EUSE)

Le (la) chercheur(euse) mène des expérimentations pour participer au développement des connaissances et contribuer aux progrès de la société.

Ses missions sont :

- définir et concevoir le sujet de recherche
- dégager des hypothèses de travail
- réaliser des protocoles d'expérimentations et les mettre en œuvre
- interpréter les résultats et rédiger des conclusions
- communiquer sur ses recherches (articles, conférences, échanges avec d'autres chercheurs...)



Le (la) chercheur(euse) exerce son activité de recherche et de conseil :

- dans des grandes entreprises, organismes publics de recherche ou établissements d'enseignement supérieur
- en équipe

Pour en savoir plus

www.recherche.gouv.fr

www.cidj.com

www.metier-emploi-formation.org

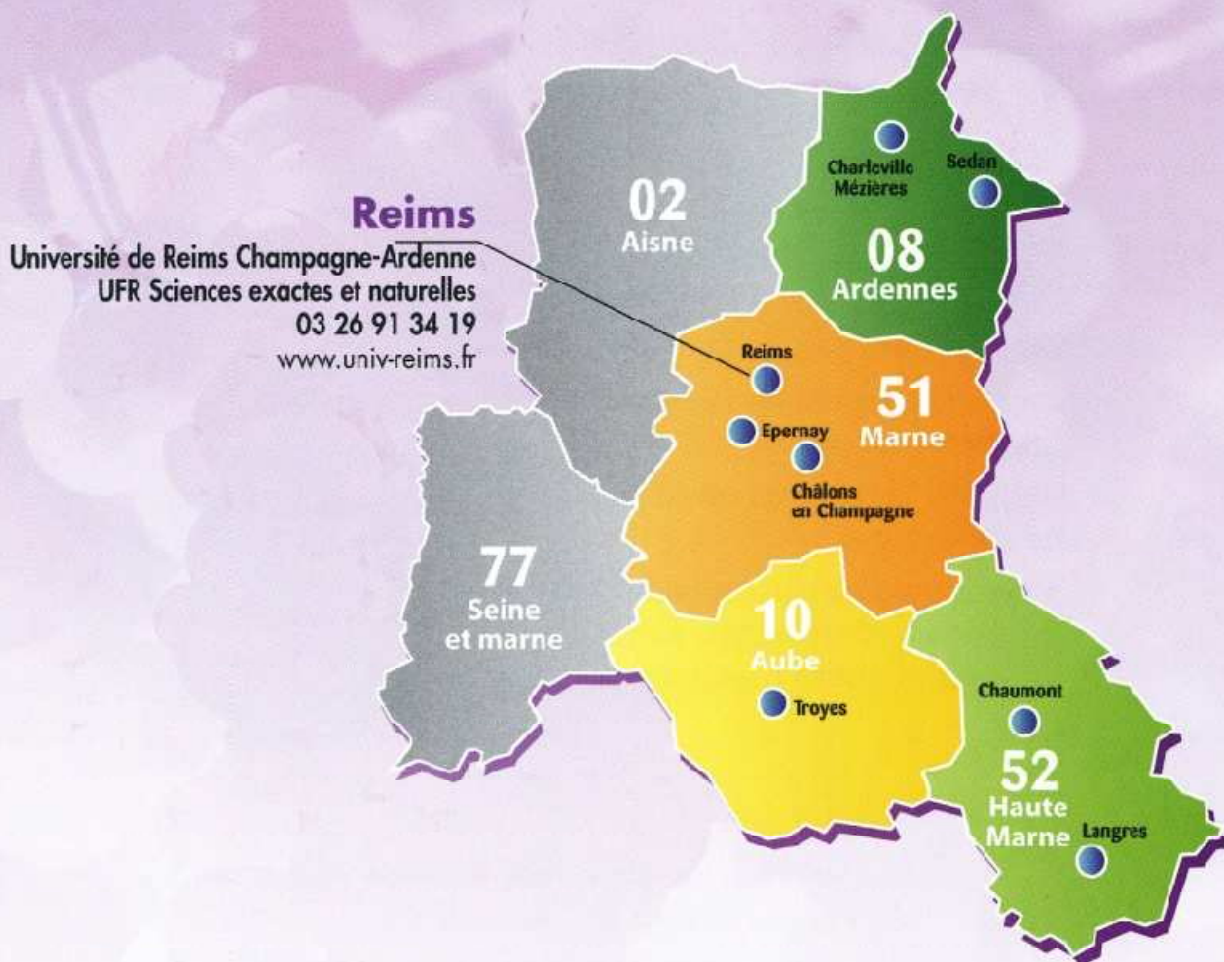
CIDJ - Les métiers de la recherche - 2008



Formations en région

Ce métier est accessible à partir d'un niveau Bac+8 (doctorat), après avoir obtenu un Master (agro ressources et environnement ou master chimie, biochimie, physique,...).
D'autres formations sont également dispensées hors région.

- Doctorat
- Post-doctorat



**Pour consulter l'ensemble
des formations en région,
rendez-vous sur :**

www.onisep.fr
(formation initiale)
www.formationchampagneardenne.org
(formation continue)



Les métiers de la recherche et de l'innovation

RESPONSABLE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Le (la) responsable R&D (Recherche et Développement) travaille à l'innovation de nouveaux produits ou à l'amélioration de produits existants.

Sa mission comprend :

Une activité scientifique :

- la recherche de nouveaux matériaux ou technologies
- la conception d'un prototype, en lien avec des chercheurs biologistes et des chimistes
- les tests techniques en laboratoire
- le lancement de la fabrication industrielle

Une activité administrative et commerciale :

- une mise à jour permanente de ses connaissances
- la rédaction de documents
- une collaboration avec les services de production, commerciaux...
- une relation directe avec la direction générale (conseils techniques et stratégiques)
- des contacts fréquents avec les clients et fournisseurs

En viticulture, il oriente ses recherches sur le développement de produits œnologiques innovants visant à améliorer les process de vinification (microbiologie, traitement et stabilisation des vins de base, prise de mousse...).

Il (elle) travaille :

- dans des grandes entreprises
- en équipe
- avec une amplitude horaire importante
- avec une alternance de déplacements et de travail sédentaire



Pour en savoir plus

www.recherche.gouv.fr

www.cidj.com

www.metier-emploi-formation.org

CIDJ - Les métiers de la recherche - 2008



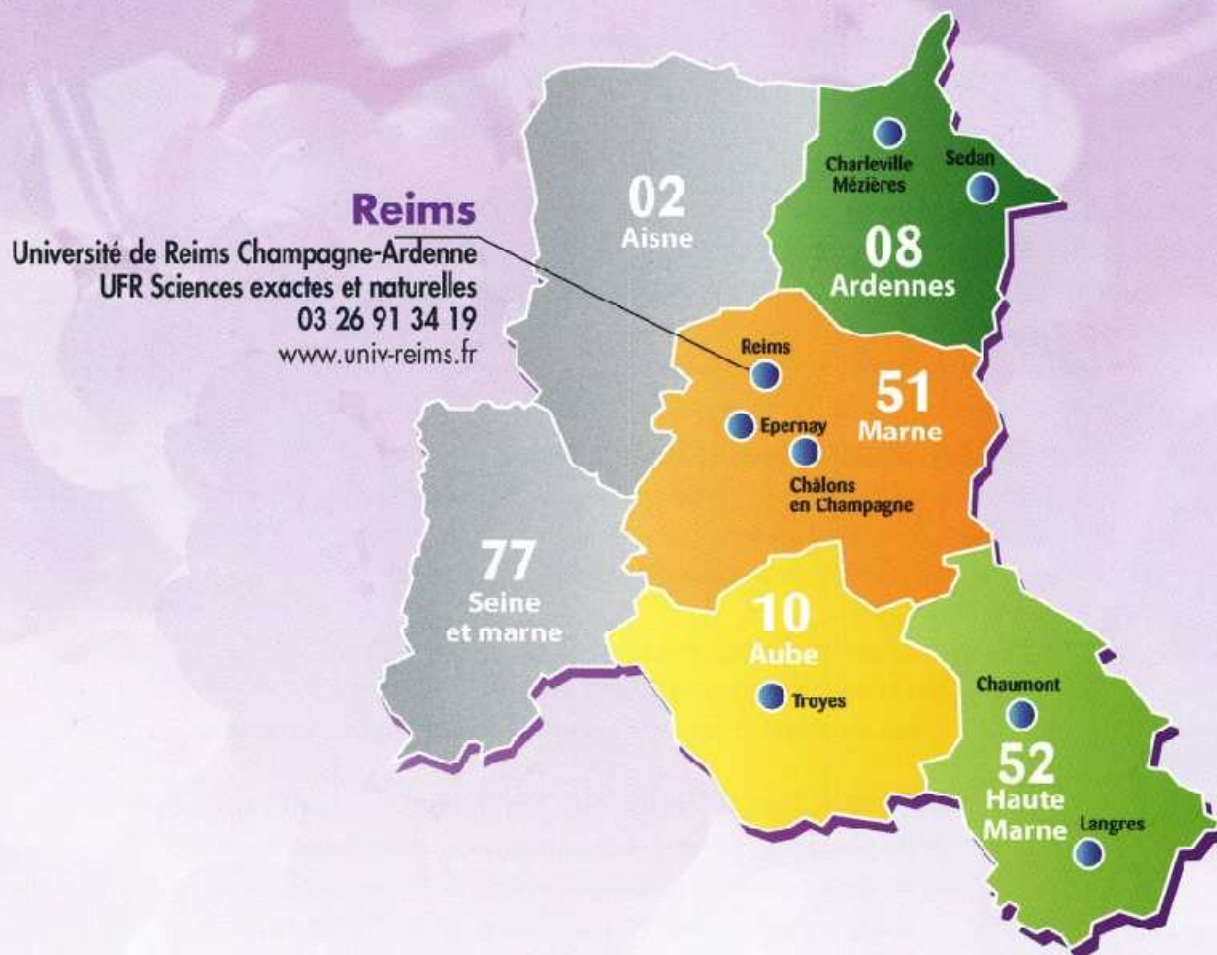
Formations en région

Ce métier est accessible à partir de formations de niveau Bac +5 (écoles d'ingénieurs ou masters) en biochimie, microbiologie, biotechnologie... en formation initiale ou par apprentissage. Pour les spécialisations les plus « pointues », le recrutement s'effectue à niveau bac+8 (doctorat).

- **Master** agro-ressources et environnement, spécialité vins et champagne
- **Master** agro-ressources et environnement, parcours amélioration et production des agro-ressources
- **Master** agro-ressources et environnement, parcours production végétale impact environnement

- **Doctorat**
- **Post-doctorat**

Il existe d'autres spécialités hors région.



**Pour consulter l'ensemble
des formations en région,
rendez-vous sur :**

www.onisep.fr
(formation initiale)

www.formationchampagneardenne.org
(formation continue)

